



EIFELER TAPAS ABEND IM RESTAURANT „VON BRULE“

„EIFELER HÄPPCHES-OVEND“

SUPPEN AUS DER EIFELER KÜCHE – „WAT USSEM DËPPE KÜTT“

Eifeler Kartoffel-Kremsüppchen mit gebratener Blutwurst

Linsen-Schaumsüppchen mit Speck-Chip

KALTE KÖSTLICHKEITEN – „KALTES FÖR ZWESCHEDURCH“

Rosa gebratene Scheiben vom Eifeler Kalb mit Thunfisch-Sauce und gebackener Kapernbeere

Forellenfilet mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Roastbeef-Scheiben vom Eifeler Rind mit Remouladen-Sauce

WARME SPEZIALITÄTEN – „WARMES US PFANN UN OVVE“

Eifeler Döppekooche mit Speck und Apfel-Zimt-Kompott

Himmel und Äd (Hausmacher-Blutwurst) mit karamellisiertem Apfel-Zwiebel-Ragout und Kartoffelpüree

Geschmortes Rinderroulädchen mit Sellerie-Püree

Medaillon vom Eifeler Schweinefilet an Champignon-Duxelles

Zanderfilet auf Rahmspinat

SÜSSE KOMPOSITIONEN – „SÖSSES WIE BEI OMA“

Vanilleeis mit Amarena-Kirschen

Mousse au Chocolat mit Rum

von Brule

RESTAURANT