

Landgasthaus der PFAHL

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| <i>Karamellierter Eifler Ziegenkäse, Blattsalat mit Himbeervinaigrette und Walnusskrokant</i> | 9,50 v. |
| <i>Pfifferling-Quiche mit Wildkräutersalat und Zitronendressing</i> | 9,50 v. |
| <i>Temperierter weißer Pfirsich mit schwarzer Walnuss, dazu Schafskäse mit Wildkräutersalat mit Zitronendressing</i> | 9,50 v. |
| <i>Thunfisch-Tataki auf Papaya-Chutney</i> | 14,00 |

Suppen

| | |
|--|---------|
| <i>Tomatisierte-Bouillabaisse von Edelfischen</i> | 6,50 |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Markklößchen</i> | 5,50 |
| <i>Zwiebelsuppe mit Croûtons und Grana Padano überbacken</i> | 5,50 v. |
| <i>Pfifferlingcremesuppe mit Croûtons</i> | 5,50 v. |

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| <i>Ragout vom jungen Wildschwein aus unseren Wäldern mit schwarzem Johannisbeer-Rotkohl und Spätzle</i> | 19,00 |
| <i>Dorade Royal im Ganzen mit Gremolata, gebratene Romanaherzen und Sumach-Hirse</i> | 21,50 |
| <i>Medaillons vom Eifler Junghirschrücken mit gebratenen Pfifferlingen und Erbsen-Pastinakenpüree dazu Kartoffelkrapfen</i> | 26,50 |
| <i>Eifler Schweinefilet im Speckmantel auf Pfifferlingen in Rahm und Spätzle dazu ein gemischter Salat</i> | 22,50 |
| <i>Surf and Turf (Rumpsteak, Pulpo, Garnele) Sauce Béarnaise und hausgemachten Pommes frites</i> | 28,50 |

Unsere Klassiker

| | |
|--|----------|
| <i>Kröstchen mit Salatrand (Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Brot)</i> | 12,50 |
| <i>2 Pastetchen gefüllt mit feinem Ragout von Kalb und Huhn in Weißweinsauce dazu ein Salatbukett</i> | 12,50 |
| <i>Paniertes Schnitzel vom Eifelschwein mit Champignons in Rahmsauce, Pommes frites und gemischtem Salat</i> | 16,00 |
| <i>Pfannenkuchen mit luftgetrocknetem Pancetta, Pfifferlingen und gemischtem Salat</i> | 19,50 v. |
| <i>Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind mit Kräuterbutter, Kräuter-Knoblauch Pommes frites und gemischtem Salat</i> | 25,00 |

Vegetarische Hauptgerichte

*Gemüse-Maultaschen auf Tomatensugo
dazu marinierter Babyspinat und Grana Panado-Blättchen* 18,50

*Vegane Bohnenbällchen auf Gemüse-Spaghetti
Kräuter-Pesto, konfierte Kirschtomaten und Pinienkerne* 18,50

Dessert

Trilogie vom Sorbet 6,50

Kaiserschmarrn mit Eifler Pflaumenröster und Vanilleeis 8,50

Vanillemousse mit Pfirsichragout 8,50

*Pfahls Käse Auswahl
mit gesalzener Butter, süßem Senf (Birne und rote Feige)
und französischen Baguette* 12,00

Landgasthaus der PFAHL