

Landgasthaus der PFAHL

Vorspeisen

*Karamellisierter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof
Blattsalat mit Apfel-Vinaigrette,
Pfirsich-Chutney und schwarze Walnüsse*

12,00 v.

*Garnelen in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch*

12,00

*Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln,
Blattsalat mit Apfel-Vinaigrette*

9,80 v.

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Nudeln und Markklößchen*

6,30

*Zwiebelsuppe mit Croûtons
und Grana Padano überbacken*

5,80 v.

*Pfifferling-Cremesuppe
mit Eifler Speckstreifen*

6,30 v.

Landgasthaus der PFAHL

Hauptgerichte

*Ragout vom Hirsch aus unseren Wäldern
mit Apfel-Rotkohl und Spätzle* 19,80

*Piccata Milanese von der Putenbrust auf Gemüse-Spaghetti
mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce* 19,80

*Medaillons vom Eifler Schweinefilet mit
Pfifferlingen in Rahm, Kroketten
und gemischtem Salat* 20,50

*Norwegisches Lachsfilet auf Gemüse-Spaghetti
mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce* 21,80

*Steak vom Hirsch aus unseren Wäldern
auf gebratenem Spitzkohl
mit Kartoffelkräpfen und gebratenen Pfifferlingen* 29,50

Landgasthaus der PFAHL

Unsere Klassiker

<i>Pfannkuchen mit Eifler Speckscheiben, Champignons und gemischtem Salat</i>	14,00 v.
<i>2 Pastetchen gefüllt mit feinem Ragout von Kalb und Huhn in Weißweinsauce mit Salatbouquet</i>	14,50
<i>paniertes Schnitzel vom Eifelschwein mit Champignons in Rahmsauce, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	16,00
<i>paniertes Schnitzel vom Eifelschwein mit Paprikasauce, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	16,00
<i>Filet vom argentinischen Angus-Rind mit Sauce Béarnaise, Kräuter-Knoblauch Pommes frites und Bohnen im Speckmantel</i>	28,50

Landgasthaus der PFAHL

vegetarische Hauptgerichte

*Pfifferlinge in Rahm mit Kirschtomaten und Frühlingslauch
mit Serviettenknödeln und gemischtem Salat* 19,00

*vegane Bohnenbällchen auf
Ratatouille und Basmatireis* 17,50

Dessert

Trilogie vom Sorbet 7,50

Pfahls Dessert-Pfannkuchen mit Amaretto und Vanilleeis

10,50

9,80

Landgasthaus
der PFAHL