

*In der Eifel stand Fleisch nur selten auf dem Tisch, da es traditionell nur drei Schlachtttermine im Jahr gab: am Martinstag, vor Weihnachten und um die Fastnacht herum.*

*Als einzige Art der Konservierung kannte man das Einsalzen in einer Bütte oder in einem alten „Fleischstein“ (Bottich aus Rotsandstein), wo das Fleisch eingelegt und mit Hilfe von Salz, Gewürzen und vor allem Wacholder pikant gewürzt wurde\*.*

*Unter dem Jahr wurde das Fleisch dann sparsam aufgebraucht indem es in dünnen Scheiben vom „Rand“ abgeschnitten wurde. Diese traditionelle Eifeler Konservierungsmethode diente als Basis für die Entwicklung unserer neuen Hausspezialität:*

*„Eifeler Rand“*

*Quelle: J. Schröder, Brauchtumslandschaft Eifel*

*... Aktuelles aus dem Genießer Wirtshaus*

---

## *Döppekoche*

*Der „Döppekoche“ ist ein Eifeler Traditionsgericht, das von den Speisekarten unserer Region nahezu verschwunden ist. Grund für einige Kollegen in der Eifel und unseren Betrieb, dieses Rezept wieder auszugraben und neu zu interpretieren.*

*Eigentlich ist der „Döppekoche“ nur eine andere Zubereitungsform des Reibekuchens, der nicht in Fett gebraten, sondern wie ein Kuchen im Ofen gebacken wird.*

*Neben der traditionellen Rezeptur finden Sie auf der kommenden Seite noch vier weitere Varianten, die wir uns für Sie haben einfallen lassen.*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!*

## *Vorspeisen*

	<i>kl. Hunger</i>	<i>Portion</i>
<i>Kürbissuppe mit Pflaumen- gremolata</i>	6,50	7,50
<i>Kastaniensuppe mit gebratenen Wildfiletstreifen</i>	7,50	8,50
<i>Herbstsalat mit Trauben, Äpfeln, Feigen und Nüssen</i>	9,-	11,-
<i>Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust</i>	11,-	13,-
<i>Carpaccio vom „Eifeler Rand“</i>	11,-	13,-
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	12,-	14,-
<i>Normannische Apfelpastete mit Apfelchutney und kleinem Herbstsalat</i>	12,-	14,-
<i>Entenleberavioli mit Portwein- Feigen-Sauce</i>	13,-	15,-
<i>Muscheln in Pernod-Rahm</i>		15,-
<i>Gratinierte Austern „à la Marseillan“</i> <small>mit Noilly Prat und Gruyère überbacken (5 Stück)</small>		15,-
<i>Gratin von Jakobsmuscheln und Gambas in Noilly Prat-Sauce</i>	14,-	17,-

<b><i>Döppekooche im original „Döppe“</i></b>	<i>Portion</i>
<i>gefüllt mit Wirsing und Schweinebäckchen</i>	16,-
<i>gefüllt mit Kürbis-Curry</i>	16,-
<i>gefüllt mit „Himmel un Ääd“</i>	16,-
<i>gefüllt mit Zwiebeln und „Eifeler Rand“</i>	16,-
<i>gefüllt mit Blattspinat und Edelfischen</i>	16,-

<b><i>Hauptgerichte</i></b>	<i>kf. Hunger</i>	<i>Portion</i>
<i>„Eifeler Rand“ vom Grill mit Döppekooche und kleinem Salat</i>	15,-	17,-
<i>Schweinebäckchen in belgischer Biersauce, Trüffelpüree und Wirsing</i>	17,-	19,-
<i>Geschmorte Kaninchenkeule in Apfel-Cidre-Sauce, Kürbispolenta und geschmortem Chicoréegemüse</i>		19,-
<i>„Maigret“ von der Wildgans mit Quitten- Sauce, Trüffelpüree, Wirsinggemüse</i>		21,-
<i>Wildschweinmedaillons unter der Nusskruste, Cranberry-Sauce, Trüffelpüree, Wirsinggemüse</i>	19,-	21,-

## *Hauptgerichte*

*Portion*

---

<i>Kabeljauloin auf der Haut gebraten, friesische Krabbensauce, Chicorée- Stampf und Salat</i>	<i>23,-</i>
<i>Kalbskotelett mit Steinpilzpolenta und Wirsing</i>	<i>26,-</i>

## *Nachspeisen*

*Portion*

---

<i>Crème brûlée</i>	<i>6,50</i>
<i>Schokoladenmousse</i>	<i>6,50</i>
<i>Kastaniencrème mit Vennbeeren</i>	<i>6,50</i>
<i>Apfel-Calvados Sorbet</i>	<i>6,50</i>
<i>Cassis Sorbet mit Crème de Cassis</i>	<i>6,50</i>
<i>Calvadoscrème mit Waldbeeren</i>	<i>6,50</i>
<i>Pflaumen-Crumble</i>	<i>6,50</i>
<i>Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleeis</i>	<i>7,50</i>
<i>Dessert-Tapas</i>	<i>8,-</i>

## *Käse*

*Portion*

---

<i>Bunter Käseteller mit Tessiner Früchtesenf</i>	<i>12,-</i>
---	-------------