

FUCHS

Dein Eifelhotel

Dort, wo unser Herz am lautesten schlägt – im kleinen Eifelort Boos – haben wir uns seit Generationen für die ursprünglichste Form der Gastfreundschaft entschieden: für eine eigene Gaststätte, die mittlerweile zu einem Hotel geworden ist – gestaltet nach unseren Werten, gelebt nach unserer Philosophie.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant mit angrenzendem Wintergarten, in der Quellenstube oder direkt im Thekenraum „Zur Quelle“ bedienen zu dürfen.

Das Küchenteam rund um Küchenchef Markus Geyermann und Juniorchef Martin Fuchs gibt täglich sein Bestes, um Sie zu verwöhnen.

„Regionalität erleben...“

Wir verstehen uns als Direktvermarkter unserer Produkte und möchten Ihnen das Herzblut, das in Aufzucht und Anbau dieser Rohstoffe gesteckt wurde, auf dem Teller weitergeben und damit die Wertschöpfung unserer Heimat spürbar und genießbar machen. Mit handwerklichem Können verarbeiten wir unsere hochwertigen regionalen Lebensmittel zu authentischen Gerichten, die das Potenzial und die Vielfalt der Eifel erlebbar machen.

Wir hoffen, dass wir auch Sie von unserer Leidenschaft und der Eifeler Herzlichkeit überzeugen können!



Unsere Produzenten

Aus Verantwortung für Umwelt, Region und Tier setzen wir, egal ob beim Booser Bio-Rind, Weidelamm, Bio-Hähnchen oder Eifeler-Strohschwein, auf die Verarbeitung des ganzen Tieres (von der Nase bis zur Schwanzspitze). Durch häufig wechselnde Speisekarten gelingt es uns, dies umzusetzen und die Bandbreite der Regionalität das ganze Jahr über hervorzuheben. Wo es für uns sinnvoll und nachhaltig erscheint, verwenden wir Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Mit allen weiteren Produzenten arbeiten wir partnerschaftlich zusammen – immer im Fokus eines hohen Qualitätsstandards und kurzen Transportwegen.

Ökohof Halfmann (Boos) oder aus eigenem Anbau

Fleisch vom Limousin-Rind, Weidelamm, Hähnchen, Hühner
Kartoffeln, Eier, Gemüse u.a. Wirsing, Weißkohl, Rote Beete, Lauch,
Bohnen, Kürbis

Eifelmetzgerei Karst (Uersfeld)

Eifeler Strohschwein aus Kelberg-Rothenbach
Wurstwaren

Bio-Gemüse und Salat

Terra Verde Bio Gemüseanbau und -handel, Kobern-Gondorf

Möhren, Zwiebeln, Spargel

Hofladen Familie Adams, Polch

Joghurt, Quark, z.T. Käse

Hofkäserei Bauer, Jünkerath-Glaadt

Forellen

Vulkan Forellen, Kradenbach

Räucherlachs und Lachsforellen

Mühlenbach Hofladen, Plaidt

Weitere Lieferanten und Partner

C+C Großmarkt Gernot Knieps, Mayen

Getränke Schmitz, Nürburg

Gelateria Fabio, Hausen

Weinmanufaktur Dagerova, Dernau

Weingut Heinrichshof, Zeltingen-Rachtig

Bäckerei Edgar Schneider, Boos

Bäckerei Werner Engels, Nachtsheim

Dauner Kaffeerösterei

Salat

Kleiner gemischter Salat 5,00 €
mit Hausdressing

Großer gemischter Salatteller 14,50 €
mit gebackenem Camembert
und Preiselbeeren

mit gebratenen Bio-Champignons
und Kräuterfrischkäse 14,50 €



Aus dem Steinofen

Speckflammkuchen 9,50 €
mit Schmand, Eifler Speck und gedünsteten
Polcher Zwiebeln und Käse

Paprikaflammkuchen 10,50 €
mit Schmand, Paprika, Zucchini und Feta

Mediterraner Flammkuchen 12,50 €
mit Schmand, Tomaten, Mozzarella,
Booser Bio-Rinderschinken und Koblenzer Bio-Rucola

Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!!!

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe 6,00 €
mit Brotchip

Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen 9,80 €
mit Radieschenschmand und Kräutersalat

Booser Gartenkräuter-Mousse 9,50 €
mit geräucherter Pellener Lachsforelle, Vollkornbrot
und Blattsalat in Schnittlauchdressing



Hauptgänge

Burger vom Booser Bio-Rind 11,50 €
Bio-Rinder Patty im Sesam Burger-Brötchen
mit Cocktailsoße, Salat, Essiggurke, Tomate und Glaader Käse

*Wir stellen unsere Burger Pattys selbst, aus reinem
Booser Bio Rinderhack her.*

*Daher braten wir unsere Burger grundsätzlich
saftig und leicht rosa.*

*Wenn Sie Ihren Burger durchgebraten genießen möchten,
geben Sie uns gerne Bescheid.*

Passend dazu:

Portion Pommes
Portion Bratkartoffeln
3,50 €

Geschmorter Braten vom Booser Bio-Rind 19,50 €
in milder Rotweinbeize mit Wurzelgemüse und hausgemachten Semmelknödeln

Booser Grillteller 20,50 €
Gegrilltes vom Bio-Rind, Eifelschwein und Weidelamm mit Spitzkohl, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter



Rahmschnitzel vom Eifel-Schwein 13,50 €
mit Champignonrahmsoße, gebratenen Bio-Champignons und hausgemachten Bio-Ei-Spätzle

Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen 17,00 €
mit Kräutersoße, Koblenzer Bio-Rucola und Tomaten

Sülze vom Bio-Rind und Eifelschwein 10,00 €
mit Zwiebeln, hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln

Kradenbacher Forelle -im Ganzen gebraten- 15,00 €
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

Passend dazu:

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing
5,00€

Filets von der Kradenbacher Forelle **22,00 €**
mit Tomatenbutter und Koblenzer Bio-Rucola,
Kräuter-Kartoffelpüree

Cordon Bleu vom Eifelschwein **19,50 €**
mit Käse und Schinken gefüllt
Bratenjus, buntem Wurzelgemüse und hausgemachten
Kartoffelkroketten

Cremige Spinat-Käse-Gnocchi **16,50 €**
mit Bio-Rucola, Cocktailtomaten und
gebackenem Gillenfelder Ziegencamembert



Folgt uns auf Facebook und Instagram:
Eifel Metzgerei Karst



Eifel Metzgerei Karst NATÜRLICH GEHT DAS

Unsere Schweine aus Strohhaltung
Unsere Schweine stammen von Gerd Emmerichs aus Kelberg-Rothenbach. Vom Ferkel bis zum schlachtreifen Schwein durchleben Sie hier ein stressfreies Leben. Sie werden mit Eifler Getreide gefüttert und auf Stroh gehalten – das garantiert eine außergewöhnliche Qualität.

Rinder aus Weidehaltung
Unsere Rinder stammen aus eigener Zucht rund um Uersfeld und vom Biohof Halfmann sowie weiteren kleinen bäuerlichen Betrieben nur wenige Kilometer von Uersfeld entfernt. Die Tiere werden in Freiland- und Ammenkuhhaltung gehalten.

Natürlichkeit, Nachvollziehbarkeit und Qualität
Wir können die Qualität unserer Tiere vom Feld bis auf den Teller genau nachvollziehen und sind der festen Meinung, dass man den Unterschied bei unserem Fleisch schmecken kann. Das Tierwohl ist dabei ein wichtiger Bestandteil unseres Erfolges.

Dessert

Hausgemachtes Waldmeistereis 6,50 €
mit marinierten Grafschafter Erdbeeren und Sahne

Sauerrahmmousse 7,50 €
mit frischen Grafschafter Erdbeeren und Erdbeersorbet

Rhabarber Duett 7,00 €
Rhabarber Crumble und Rhabarber Creme Brûlée

*Leckere Eisbecher mit Eis der Gelateria Fabio finden sie in
unserer Eis-Karte!!!*



Kindergeschichte

Kleines Schnitzel mit Pommes 7,00 €

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes 7,00 €

Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle mit Rahmsoße 4,50 €