

# 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

**Tomaten-Karottencreme-Suppe** 6,00 €  
mit Möhrenchips

**Bruschetta mit Koblenzer Tomaten** 8,80 €  
und hausgemachtem Basilikum Pesto

**Booser Gartenkräuter-Mousse** 9,50 €  
mit geräucherter Pellenzer 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 Gladder Räucher-Käse

*Wir stellen unsere Burger Pattys selbst aus reinem  
Booser Bio Rinderhack her.  
Daher braten wir die 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 Semmelknödel** 14,20 €  
im Pilz-Sahne-Fond mit gebratenen Bio-Champignons

**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

<b>Hausgemachtes Waldmeistereis</b>	<b>6,50 €</b>
mit marinierten Grafschafter Erdbeeren und Sahne	
<b>Sauerrahmmousse</b>	<b>7,50 €</b>
mit frischen Grafschafter Erdbeeren und Erdbeersorbet	
<b>Schwarzkirsch Duett</b>	<b>7,00 €</b>
Kirsch-Crumble und Kirsch-Creme Brûlée	

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



## Kindergeschichte

<b>Kleines Schnitzel mit Pommes</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle mit Rahmsoße</b>	<b>4,50 €</b>