

# 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** 10,50 €  
mit Schmand, Eifeler Speck, gedünsteten  
Polcher Zwiebeln und Käse

**Preiselbeerflammkuchen** 10,50 €  
mit Schmand, Camembert und Preiselbeeren

**Eifeler Flammkuchen** 11,50 €  
mit Schmand, Äpfeln, Zwiebeln,  
Eifeler Blutwurst und Käse

*Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!!!*

## Vorspeisen

**Kraftbrühe vom Booser Bio-Rind** 6,00 €  
mit buntem Gemüse und hausgemachten Markklößchen

**Zweierlei von der Roten Beete** 9,80 €  
Carpaccio und Cremesuppe mit gebackenem  
Gillenfelder Ziegenkäse und Salat in Rote-Beete-Dressing

**Booser Bio-Kartoffelrösti** 9,20 €  
mit Frischkäsecreme, Feldsalat in Kartoffeldressing und  
Bio-Rinderschinken



## Hauptgänge

**Burger vom Booser Bio-Rind** 11,50 €  
Bio-Rinder Patty im Sesam-Burger-Brötchen  
mit Preiselbeercreme, Salat,  
Priselbeeren und Camembert

*Wir stellen unsere Burger Patties 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 €**

**Kassler vom Eifeler Schweinenacken** 18,00 €  
mit Bratenjus, hausgemachtem Sauerkraut und  
Bio-Kartoffelpüree

**Gekochter Tafelspitz vom Booser Bio-Rind** 18,80 €  
mit Meerrettichsoße, buntem Gemüse und Salzkartoffeln



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

**Booser Steinpilzragout** 19,00 €  
im Pilz-Sahne-Fond mit gebratenen Bio-Champignons  
und hausgemachten Semmelknödeln

**Sülze vom Bio-Rind und Eifelschwein** 11,00 €  
mit Zwiebeln, hausgemachter Remouladensoße und  
Bratkartoffeln

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

**Filets von der Kradenbacher Forelle** 22,00 €  
mit Apfel-Speckbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Passend dazu:

**Kleiner gemischter Salat**  
mit Hausdressing  
5,00 €

**Geschmorter Braten vom Booser Bio-Rind** 19,50 €  
in milder Rotweinbeize mit Apfelrotkohl  
und hausgemachten Bio-Kartoffelknödeln

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

**Hausgemachte Hokkaido-Kürbis-Maultaschen** 16,50 €  
mit cremigem Apfel-Kürbis-Gemüse und mariniertem Feldsalat



**Ökohof  
Halfmann**   

**Bio...**

**...logisch**

**Aktuelle Öffnungszeiten:**  
Do 15.00–18.00 Uhr,  
Fr 10.00–13.00 Uhr und 14.30–16.00 Uhr,  
Sa 10.00 bis 13.00 Uhr

## Dessert

<b>Hausgemachtes Apfel-Kürbiseis</b> mit Apfelragout und Sahne	<b>6,50 €</b>
<b>Gewürzschokoladenmousse</b> mit hausgemachten Rumtopf Früchten	<b>7,80 €</b>
<b>Mocca-Crème-Brûlée</b> mit Nusseis und Kaffeeschaum	<b>7,00 €</b>

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



## Kindergerichte

<b>Kleiner Burger</b> mit Pommes	<b>7,00 €</b>
<b>Kleines Schnitzel</b> mit Pommes	<b>7,00 €</b>
<b>Hausgemachte Hähnchen-Nuggets</b> mit Pommes	<b>7,00 €</b>
<b>Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle</b> mit Rahmsoße	<b>4,50 €</b>
<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> mit Apfelmus	<b>5,00 €</b>