

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 15,50 €
mit gebackenem Camembert
und Preiselbeeren

mit gebratenen Bio-Champignons
und Kräuterfrischkäse 15,50 €



Aus dem Steinofen

Speckflammkuchen 10,80 €
mit Schmand, Eifeler Speck, gedünsteten
Polcher Zwiebeln und Käse

Preiselbeerflammkuchen 11,50 €
mit Schmand, Camembert und Preiselbeeren

Spargelflammkuchen 14,00 €
mit Schmand, weißem Polcher Spargel, Cherrytomaten,
Frühlingslauch und Hollandaise

Bärlauch Flammkuchen 12,80 €
mit Bärlauch-Creme, Frühlingslauch, Cherrytomaten und Feta

Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!!!

Vorspeisen

Cremesuppe vom Garten-Giersch **6,20 €**
mit Sahnehaube und Grissinistange

Spargel- Schinken-Röllchen **11,00 €**
mit buntem Spargelsalat und Blattsalat in hellem
Balsamico-Dressing

Carpaccio vom Booser Bio-Rind **10,80 €**
mit Limonen-Dressing, Bärlauch-Creme, hausgemachtes
Focaccia Brot und Bio-Rucola



Hauptgänge

Rosa gebratenes Filet vom Eifelrind **29,80 €**
mit Bratenjus geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und
Bratkartoffeln

Cordon Bleu vom Eifelschwein **19,80 €**
mit Käse und Schinken gefüllt
Bratenjus, buntem Wurzelgemüse und hausgemachten
Kartoffelkroketten

Zweierlei vom Booser Weidelamm **23,50 €**
Geschmorter Rollbraten in Rosmarinsoße und
rosa gebratenes Kotelette mit Kräuterbutter
Speckbohnen und hausgemachte Kartoffelkroketten

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi 14,50 €
mit Cherrytomaten, Koblenzer Rucola und Parmesanchip

Geschmortes Ragout vom Booser Bio-Rind 16,80 €
mit Rahmsoße und hausgemachten Bio-Ei-Spätzle



Kradenbacher Forelle -im Ganzen gebraten- 16,50 €
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

Filets von der Kradenbacher Forelle 22,00 €
mit Tomatenbutter und cremigen
hausgemachten Bärlauch-Gnocchi

Gebratene Pellenzer Lachsforelle 26,50 €
mit Bärlauch Pesto, buntem Spargelragout
und Kartoffelschnee

Passend dazu:

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing
5,00 €

Frikassee vom Booser Bio-Huhn **17,00 €**
in leichter Weißweinsauce mit Kartoffelnebst und buntem
Gemüserais

Rahmschnitzel vom Eifelschwein **14,50 €**
mit Champignonrahmsauce, gebratenen
Bio-Champignons und hausgemachten Bio-Ei-Spätzle

Sülze vom Bio-Rind und Eifelschwein **13,50 €**
mit Zwiebeln, hausgemachter Remouladensoße,
Bratkartoffeln und Rote Beete-Salat



**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

Hausgemachtes Rhabarber-Parfait mit Erdbeerkompott und Sahne	7,00 €
Erdbeersorbet in hausgemachter Waldmeister-Bowle	6,50 €
Rhabarber Tartelette mit Mascarpone Creme und Waldmeistereis	7,20 €

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



Kindergerichte

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