

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

Mediterraner Flammkuchen 14,00 €
mit Schmand, Cherrytomaten, Frühlingslauch,
roher Schinken vom Booser Bio-Rind und Koblenzer Rucola

Sommerlicher Flammkuchen 12,80 €
mit Kräuter-Creme, Lauchzwiebeln, Zucchini,
Cherrytomaten und Feta

Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!!!

Vorspeisen

Tomaten-Karotten-Cremesuppe 6,20 €
mit Sahnehaube und Möhrenchips

Kaltgeräuchertes Kradenbacher Forellenfilet 9,80 €
mit Radieschencreme und Apfel-Radieschensalat
und Booser Brot

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



Hauptgänge

Burger vom Booser Bio-Rind 12,50 €
Bio-Rinder-Patty im Sesam-Burger-Brötchen
mit Cocktailsoße, Tomate, roter Zwiebelmarmelade,
Essiggurke, Salat und Käse

*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 €

Gekochter Tafelspitz vom Booser Bio-Rind 20,20 €
mit leichter Meerrettichsoße, buntem Wurzelgemüse und
Salzkartoffeln

Nackenkotelette vom Eifelschwein 20,80 €
mit Salbei und Schinken gebraten, Bratenjus
Spitzkohlgemüse und hausgemachten Kartoffelkrapfen

Hausgemachte mediterrane Kartoffel-Gnocchi 16,50 €
mit Cherrytomaten, Zucchini, Koblenzer Rucola und
Glaader Grillkäse

Geschmortes Ragout vom Booser Bio-Rind 17,80 €
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 mediterranen
hausgemachten Bärlauch-Gnocchi und Ruccola

Passend dazu:

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing
5,00 €

Cordon Bleu vom Eifelschwein **20,80 €**
mit Käse und Schinken gefüllt
Bratenjus, Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelkrapfen

Rahmschnitzel vom Eifelschwein **16,50 €**
mit Champignonrahmsoße, 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

Spätzle Pfännchen **13,00 €**
Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle mit cremigem Käse und
geschmorten Zwiebeln



**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

Joghurt-Mascarpone-Mousse mit frischen Grafschafter Erdbeeren und Schokoladen Crumble	7,20 €
Erdbeersorbet in hausgemachter Waldmeister-Bowle	6,50 €
Hausgemachtes Rhabarber-Parfait mit Erdbeerkompott und Sahne	7,00 €

*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 €