

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

Eifeler Flammkuchen 14,00 €
mit Schmand, Äpfeln, Zwiebeln,
Blutwurst vom Eifelschwein und Käse

Herbstlicher Flammkuchen 11,80 €
mit Schmand, Apfel-Kürbis-Chutney und Camembert

Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!!!

Vorspeisen

Kraftbrühe vom Booser Bio-Rind **6,80 €**
mit Pfannkuchenstreifen, buntem Gemüse und Markklößchen

Kaltgeräuchertes Kradenbacher Forellenfilet **9,80 €**
mit Preiselbeer-Meerrettich-Creme,
Feldsalat, Rote Beete-Dressing und Rote Beete-Chutney

Crème Brûlée vom Gillenfelder Ziegenkäse **10,80 €**
mit Blattsalat in Balsamico-Dressing, Rotweinzwiebeln
und rosa gebratenem Roastbeef vom Booser Bio Rind



Hauptgänge

Burger vom Booser Bio Rind **12,50 €**
Bio-Rinder-Patty im Sesam-Burger-Brötchen
mit Preiselbeercreme, roter Zwiebelmarmelade,
Preiselbeeren, Salat 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 €

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

Zweierlei vom Bio Bruderhahn **21,50 €**
Geschmorte Keule -gefüllt mit Dörrobst- und panierte Brust
mit Bratenjus, buntem Wurzelgemüse und hausgemachten
Kartoffelkroketten

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

Rumpsteak vom Booser Bio-Rind **29,80 €**
mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Spitzkohlgemüse
und Bratkartoffeln

-Für Kenner gerne auch als Entrecôte-



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

Filets von der Kradenbacher Forelle **22,00 €**
mit Kürbiskernöl, cremigem Apfel-Kürbis-Gemüse,
hausgemachten Kartoffelgnocchi und mariniertem Blattsalat



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	
Geschmortes Ragout vom Booser Bio-Rind	17,80 €
mit Rahmsoße und hausgemachten Bio-Ei-Spätzle	

Passend dazu:

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing
5,00 €



**Unsere Portionen waren zu groß?
Sie haben nicht alles geschafft?**

Gerne dürfen Sie Ihre Dosen oder Mehrwegbehälter mitbringen.

Packen Sie sich gerne ein Carepaket.

Der Umwelt zuliebe berechnen wir das Verpacken in Einweggeschirr und Folie mit 1,50 €.

Fast alle Gerichte bieten wir gerne auch als kleinere Seniorenportion an!

Dessert

Joghurt-Mascarpone-Mousse mit Beerenkompott und Schokoladen-Crumble	7,20 €
Zweierlei von der Pflaume Pflaumen Crème Brûlée und Pflaumen Törtchen mit Pflaume-Sahne-Eis und Pflaumenkompott	7,50 €
Tartelette vom Streuobstapfel mit Apfelragout, Vanilleeis und Sahne	7,80 €

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



Kindergерichte

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