

# 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

## Vorspeisen

<b>Kraftbrühe vom Booser Bio-Rind</b>	<b>6,80 €</b>	<b>7,80 €</b>
mit Pfannkuchen Streifen, buntem Gemüse und Markklößchen		
<b>Creme Brûlée vom Gillenfelder Ziegenkäse</b>	<b>11,80 €</b>	<b>13,50 €</b>
mit Blattsalat in Balsamico Dressing, Rotweinzwiebeln und rosa gebratenem Roastbeef vom Booser Bio Rind		
<b>Hausgemachte Wildmaultasche</b>	<b>11,20 €</b>	<b>12,80 €</b>
mit Rote Beete-Carpaccio, Feldsalat in Rote Beete-Dressing und Preiselbeercreme		
<b>Geräuchertes Forellenmousse</b>	<b>12,20 €</b>	<b>13,80 €</b>
mit Dill Gelee, hausgebeizter Lachsforelle, Meerrettichcreme und Salat in Balsamico Dressing		



## Salat

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>6,00 €</b>	<b>6,80€</b>
mit Hausdressing		
<b>Großer gemischter Salatteller</b>		
mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	<b>15,80 €</b>	<b>17,80€</b>
mit gebratenen Bio-Champignons und Kräuterfrischkäse	<b>15,80 €</b>	<b>17,80€</b>

**Die roten Preise gelten ab 1.1.2024.**

**Aufgrund der Mehrwertsteuererhöhung von 7% auf 19% auf Speisen, der gestiegenen Co2 Abgabe und den Lohnsteigerungen sehen wir uns gezwungen unsere Preise anzupassen.**

**Die Preissteigerung erhöht nicht unseren Gewinn, sondern wird 1:1 weitergeben. Wir bitten um Verständnis.**

## Aus dem Steinofen

<b>Speckflammkuchen</b>	<b>10,80 €</b>	<b>12,00 €</b>
mit Schmand, Eifeler Speck, gedünsteten Polcher Zwiebeln und Käse		
<b>Preiselbeerflammkuchen</b>	<b>11,50 €</b>	<b>12,80 €</b>
mit Schmand, Camembert und Preiselbeeren		
<b>Eifeler Flammkuchen</b>	<b>14,00 €</b>	<b>15,50 €</b>
mit Schmand, Äpfeln, Zwiebeln, Blutwurst vom Eifelschwein und Käse		

*Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!!!*

## Hauptgänge

<b>Burger vom Booser Bio Rind</b>	<b>12,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
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:

<b>Portion Pommes</b>	
<b>Portion Bratkartoffeln</b>	
<b>4,00 €</b>	<b>4,50 €</b>

**Die roten Preise gelten ab 1.1.2024.**

**Aufgrund der Mehrwertsteuererhöhung von 7% auf 19% auf Speisen, der gestiegenen Co2 Abgabe und den Lohnsteigerungen sehen wir uns gezwungen unsere Preise anzupassen.**

**Die Preissteigerung erhöht nicht unseren Gewinn, sondern wird 1:1 weitergeben. Wir bitten um Verständnis.**

**Zweierlei vom Bio-Bruderhahn** 21,50 € 24,50 €  
Geschmorte Keule gefüllt mit Dörrobst und panierte Brust  
mit Bratenjus, buntem Wurzelgemüse und hausgemachten  
Kartoffelkroketten

**Gebratene Leber vom Booser Bio-Rind** 17,80 € 20,00 €  
mit Bratenjus, geschmorten Äpfeln und Zwiebeln  
und Bio-Kartoffelpüree

**Geschmorter Braten vom Booser Bio-Rind** 21,20 € 23,80 €  
mit milder Rotweinbeize, Apfelrotkohl und hausgemachten  
Kartoffelklößen

**Cordon Bleu vom Eifelschwein** 20,80 € 23,50 €  
mit Käse und Schinken gefüllt  
Bratenjus, buntem Wurzelgemüse und  
hausgemachten Kartoffelkroketten



**Kradenbacher Forelle** 17,50 € 19,80 €  
**-im Ganzen gebraten-**  
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

**Filets von der Kradenbacher Forelle** 21,50 € 24,50 €  
mit Apfel-Speck-Butter und Kartoffelpüree

**Die roten Preise gelten ab 1.1.2024.**

**Aufgrund der Mehrwertsteuererhöhung von 7% auf 19% auf Speisen,  
der gestiegenen Co2 Abgabe und den Lohnsteigerungen sehen wir uns  
gezwungen unsere Preise anzupassen.**

**Die Preissteigerung erhöht nicht unseren Gewinn, sondern wird 1:1  
weitergeben. Wir bitten um Verständnis.**

<b>Rahmschnitzel vom Eifelschwein</b>	<b>16,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
mit Champignonrahmsoße, gebratenen Bio-Champignons und hausgemachten Bio-Ei-Spätzle		
<b>Roastbeef vom Booser Bio-Rind</b>	<b>18,00 €</b>	<b>20,50 €</b>
<b>-Kalt aufgeschnitten-</b> mit hausgemachter Remouladensoße, Bratkartoffeln und Rote Beete-Salat		
<b>Spätzle Pfännchen</b>	<b>13,00 €</b>	<b>14,60 €</b>
Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle mit cremigem Käse und geschmorten Zwiebeln		
<b>Niedertemperatur gegarte Haxe vom Booser Weidelamm</b>	<b>24,50 €</b>	<b>27,80 €</b>
mit Rosmarin-Jus, Speckrosenkohl und Kartoffelpüree		

### Passend dazu:

#### **Kleiner gemischter Salat**

mit Hausdressing

**6,00 €**     **6,80 €**



**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

<b>Gewürzschokoladen Mousse</b> mit Beerenkompott und Spekulatius Crumble	<b>7,20 €</b>	<b>8,40 €</b>
<b>Zweierlei vom Bratapfel</b> Bratapfel Creme Brûlée und Bratapfelragout mit hausgemachtem Lebkuchen-Parfait	<b>8,20 €</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Pflaumen-Nuss-Törtchen</b> mit Pflaume-Sahne-Eis und Pflaumenkompott	<b>7,80 €</b>	<b>8,80 €</b>

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



## Kindergerichte

<b>Kleines Schnitzel</b> mit Pommes	<b>8,00 €</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Hausgemachte Hähnchen-Nuggets</b> mit Pommes	<b>8,00 €</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle</b> mit Rahmsoße	<b>5,50 €</b>	<b>6,20 €</b>