

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

| | |
|---|----------------|
| Kraftbrühe vom Booser Bio-Huhn mit Pfannkuchen Streifen, buntem Gemüse und Eierstich | 7,80 € |
| Bärlauch-Cremesuppe mit Grissinistange | 7,50 € |
| Zweierlei von der Roten Beete Rote Beete-Carpaccio und Rote Beete Cremesuppe mit Blattsalat in Rote Beete-Dressing und gebackenem Gillenfelder Ziegenkäse | 12,80 € |
| Bärlauch-Frischkäse-Mousse mit Rote Beete-Chutney, Focaccia-Brot, Salat in Rote Beete-Dressing und Booser Rinderschinken | 11,20 € |



Salat

| | |
|---|---------------|
| Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing | 6,80€ |
| Großer gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren | 17,80€ |
| mit gebratenen Bio-Champignons und Kräuterfrischkäse | 17,80€ |

Aus dem Steinofen

| | |
|---|----------------|
| Speckflammkuchen | 12,00 € |
| mit Schmand, Eifeler Speck, gedünsteten Polcher Zwiebeln und Käse | |
| Preiselbeerflammkuchen | 12,80 € |
| mit Schmand, Camembert und Preiselbeeren | |
| Bärlauchflammkuchen | 15,50 € |
| mit Bärlauch-Creme, Tomaten, Lauch, Feta und Bärlauchpesto | |
| Spargelflammkuchen | 16,80 € |
| Polcher Spargel, Cherrytomaten, Lauch, Hollandaise und Käse | |

Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!!!

Hauptgänge

| | |
|--|----------------|
| Burger vom Booser Bio Rind | 14,50 € |
| 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 |
| 4,50 € |

Wildes Duett **28,00 €**

Geschmortes und rosa Gebratenes von Eifel-Reh und -Hirsch, hausgemachte Wildbratwurst, Wachholdersoße, cremiges Lauchgemüse und hausgemachte Kartoffelkrapfen

Zweierlei vom Bio-Bruderhahn **24,50 €**

Geschmorte Keule, gefüllt mit Dörrobst und panierte Brust mit Bratenjus, buntem Wurzelgemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

Geschmorter Braten vom Booser Bio-Rind **23,80 €**

mit milder Rotweinbeize, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Cordon Bleu vom Eifelschwein **23,50 €**

mit Käse und Schinken gefüllt
Bratenjus, buntem Wurzelgemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten



Kradenbacher Forelle **19,80 €**

-im Ganzen gebraten-
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

Filets von der Kradenbacher Forelle **27,50 €**

mit Bärlauchpesto, Spargel-Tomaten-Ragout und cremigen hausgemachten Bärlauch-Gnocchi

| | |
|---|----------------|
| Gekochter Bauch vom Eifelschwein mit Bratenjus, Sauerkraut und Kartoffelpüree | 20,00 € |
| Rahmschnitzel vom Eifelschwein mit Champignonrahmsoße, gebratenen Bio-Champignons und hausgemachten Bio-Ei-Spätzle | 18,50 € |
| Hausgemachte cremige Bärlauch-Gnocchi mit Tomaten-Spargel-Ragout, gebackenem Ziegenkäse und Parmesanchip | 24,00 € |
| Spätzle Pfännchen Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle mit cremigem Käse und geschmorten Zwiebeln | 14,60 € |

Passend dazu:

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing
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

| | |
|---|---------------|
| Dunkles Schokoladen Mousse mit Beerenkompott | 8,40 € |
| Mocca Creme Brûlée mit hausgemachtem Schokoladen-Parfait | 8,50 € |
| Pflaumen-Nuss-Törtchen mit Vanilleeis und Pflaumenkompott | 8,80 € |
| Hausgemachtes Pflaumen Sorbet mit Winzersekt aufgefüllt | 6,80 € |

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



Kindergerichte

| | |
|---|---------------|
| Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing | 6,80€ |
| Kleines Schnitzel mit Pommes | 9,00 € |
| Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes | 9,00 € |
| Hausgemachte Bio-Ei-Spätzle mit Rahmsoße | 6,20 € |