



HERZLICH WILLKOMMEN im Eifel-Gasthof Kleefuß!

Legen Sie alle Hast am Eingang ab, lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die Kleefuß Gastfreundlichkeit.

Wir freuen uns Sie mit regionalen Speisen aus der Eifel und Umgebung sowie ausgesuchten Spezialitäten von nah und fern verwöhnen zu können.

Unser Eifel-Fleisch beziehen wir regional von der Metzgerei Friedrich in Heppingen (Bad Neuenahr-Ahrweiler).

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine kleinere oder größere Portion zu (2,- € günstiger oder teurer).

Sollten Sie bestimmte Wünsche haben, sprechen Sie uns einfach an - wir beraten Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihre

Stefanie Kleefuß und das Team vom Eifel-Gasthof Kleefuß



FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER EINE VORSPEISE

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine kleinere oder größere Portion zu (2,- € günstiger oder teurer).

Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen	6,90 €
Ofen Kartoffel mit Kräuter - Quark und Salat	6,90 €
Kleefuß-Currywurst mit Pommes Frites und hausgemachter Curry-Sauce	8,90 €
Gebackener Ziegenkäse mit Honig im Salatbouquet und Steinofenbrot	8,90 €
Kleefuß-Burger mit Pommes Frites aus 120 g Eifel-Rindfleisch mit rohen Zwiebeln, Salat, Tomate, Essig-Gurke und hausgemachter Burger-Sauce (pikant)	10,90 €

SUPPEN

Kalte Gazpacho	5,90 €
Möhrensuppe mit Ingwer dazu Schnittlauch und gezupfter Entenkeule	6,90 €
Dazu servieren wir Steinofenbrot (von der Bäckerei Mannebach aus Kempenich)	



SALATVARIATION

Großer gemischter Blatt-Salatteller
mit Tomaten, Gurken und Kräutern 9,80 €

Großer gemischter Blatt-Salatteller
mit Tomaten, Gurken und Kräutern
dazu **gebackener Ziegenkäse** 14,80 €

Großer gemischter Blatt-Salatteller
mit Tomaten, Gurken und Kräutern
dazu gebratene **Kikok-Hähnchenbruststreifen** 16,80 €

wahlweise mit:

hausgemachter Dattel-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette
oder

hausgemachtem Joghurt-Kräuter dressing
oder

zum selber würzen:

hausgemachter Orangen-Tagetes-Essig und
hausgemachtes Provenzalisches Öl

Zum Salat servieren wir Steinofenbrot (von der Bäckerei Mannebach aus Kempenich)

VEGETARISCH

Frische hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum-Pesto
Provenzalische Ratatouille und Kirsch-Tomaten 14,80 €



FISCH

Gegrillter Lachs mit Blattspinat
dazu hausgemachte Tagliatelle 21,80€

HAUPTGERICHTE

Eifeler Schweineschnitzel „Wiener Art“
(Frisches Schweinefleisch mit Panade in Öl gebacken)
dazu Pommes Frites oder Kroketten 12,80 €

Eifeler Schweineschnitzel „Jäger Art“
(Frisches Schweinefleisch mit Panade in Öl gebacken)
Thymian-Rahmsauce mit frischen Champignons
dazu Pommes Frites oder Kroketten 14,80 €

Eifeler Schweineschnitzel „Sinti und Roma Art“
(Frisches Schweinefleisch mit Panade in Öl gebacken)
mit frischen Tomaten und frischen Paprikastreifen
dazu Pommes Frites oder Kroketten 14,80 €

Hohe-Acht-Burger mit Pommes Frites
aus 180 g Eifel-Rindfleisch mit Käse, Bacon,
Zwiebeln, Salat, Tomate, Essig-Gurke
und hausgemachter Burger-Sauce (pikant) 16,80 €

Gefüllter Kalbsrücken mit Tomate
Zucchini-Tagliatelle und eingelegte Kirsch-Tomaten
Dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln 24,80 €



FLEISCHVARIATIONEN VOM GRILL

Eifeler Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites oder Kroketten

180 g = 15,80 €
250 g = 19,80 €

Kikok-Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites oder Kroketten

180 g = 16,80 €
250 g = 20,80 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites oder Kroketten

200 g = 25,80 €
300 g = 32,80 €

Statt Kräuterbutter können Sie auch unsere hausgemachten Saucen dazu wählen (+2,00 €)

Grüne-Pfeffer-Sauce

Thymian-Rahmsauce mit frischen Champignons

Wahlweise können Sie auch eine andere Beilage dazu wählen (+0,80 €)

Bratkartoffeln

hausgemachte Tagliatelle

Gerne servieren wir Ihnen dazu

einen Beilagen-Salat 3,80 €

Gemüse der Saison 3,80 €



DESSERTS

Crème Brûlée mit Vanille
mit Erdbeerkompott und Vanille-Eis 6,80 €

Weißes Schokoladen-Parfait
mit Löwenzahnwurzel-Kaffee und Calvados-Früchten 7,80 €

EIS-SPEZIALITÄTEN

Erdbeerbecher
(Vanille-Eis und Erdbeer-Eis mit frischen Erdbeeren dazu
hausgemachte Erdbeersauce und Sahne) 6,50 €

Waldgenuss
(Schoko-Eis und Vanille-Eis
mit hausgemachtem Waldbeerenkompott dazu
hausgemachte Tannenspitzensauce und Sahne) 6,00 €

Coupe Dänemark
(Vanille-Eis mit warmer hausgemachter
Schokosauce und Sahne) 6,00 €

Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne
(hausgemachte Kirschen-Sauce) 6,00 €

Eierlikör-Becher
(Vanille-Eis, Schoko-Eis und Nuss-Eis
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne) 6,00 €

Eis Café oder **Eis-Schokolade** 3,80 €

Gemischtes Eis
3 Kugeln mit Sahne (wählen Sie zwischen
Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeere) 3,50 €

Auf Wunsch bekommen Sie natürlich auch einzelne Kugeln.

KIKOK-HÄHNCHEN

Unser Hähnchenfleisch beziehen wir ab sofort von der Firma Borgmeier aus Delbrück.



Bereits 1994 hatten die Brüder Heiner und Werner Borgmeier die Idee, zum immer schneller wachsenden Hähnchen eine Alternative zu schaffen. Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann. Eben ein Hähnchen, das „wie früher schmeckt“.

Der Name Kikok ist ein Phantasiename. In ihm vereinen sich das „Kikeriki“ eines vitalen Hahnes und das „Coq“ eines fleischigen Hähnchens für den Feinschmecker.

Das Kikok-Qualitätsversprechen

- Gelbe Haut durch Kikok-Futter mit Weizen und 50 % Mais
- Tierwohl durch mehr Platz und Bewegung
- Mehr Geschmack durch langsames Wachstum
- Sorgenloser Genuss durch Aufzucht **ohne Antibiotika**
- Herkunftsgarantie durch die Kikok-Aufzuchtbetriebe