



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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER EINE VORSPEISE

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

Ofen Kartoffel mit Bärlauch Quark und Salat	6,80 €
Gebackener Ziegenkäse mit Basilikum-Pesto Antipasti-Gemüse und Kräuter-Salat	9,80 €
Gegrillte Garnelen und Calamares mit Paprika, Fenchel und Kräutersalat	10,80 €
Gebratene Wachtelbrust mit Gurkensalat und Sesam dazu Kräutersalat mit Blüten	10,80 €

SUPPEN

Brennnesselsuppe mit Knoblauch-Croûtons	6,90 €
Möhrensuppe mit Ingwer dazu Schnittlauch und gezupfter Entenkeule	6,90 €

Dazu servieren wir Steinofenbrot
(von der Bäckerei Mannebach aus Kempenich)



SALATVARIATION

Großer gemischter Kräutersalat 9,80 €

mit gebratenen Kikok-Hähnchenbruststreifen
dazu Orangensauce und Jamaika-Thymian 16,80 €

mit gebratenen Oregano-Curry-Garnelen 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 Wildkräuter-Pesto
Provenzalische Ratatouille und Kirsch-Tomaten 14,80 €

Gegrilltes Gemüse in Papillote
dazu provenzalischer Ziegenkäse vom **Rechhof in Schalkenbach**
mit Wildkräuterpesto, Kräutern und Blüten 16,80 €

FISCH

Gegrillter Lachs mit Orangensauce
und gebratener Fenchel
dazu Kräuter-Polenta 21,80€



HAUPTGERICHTE

Eifeler Schweineschnitzel „Wiener Art“

(Frisches Schweinefleisch mit Panade in Öl gebacken)

dazu Pommes Frites

12,80 €

Eifeler Schweineschnitzel „Jäger Art“

(Frisches Schweinefleisch mit Panade in Öl gebacken)

Thymian-Rahmsauce mit frischen Champignons

dazu Pommes Frites

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 und Salbei

Zucchini-Tagliatelle und eingelegte Kirsch-Tomaten

dazu Pommes Duchesse mit Schnittlauch

24,80 €

Rehnüßchen mit Mahoniasauce und Kohlrabistreifen

dazu Pommes Duchesse mit Schnittlauch

24,80 €



FLEISCHVARIATIONEN VOM GRILL

Eifeler Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites

180 g = 15,80 €

250 g = 19,80 €

Kikok-Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites

180 g = 16,80 €

250 g = 20,80 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites

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 Pommes Duchesse (Herzoginkartoffeln)

hausgemachte Tagliatelle

Gerne servieren wir Ihnen dazu

einen kleinen Kräutersalat

3,80 €

Gemüse der Saison

3,80 €



DESSERTS

Crème Brûlée mit Vanille
mit Erdbeerkompott und Vanilleeis 6,80 €

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

Käseplatte
ausgewählte Käsespezialitäten aus Frankreich
mit Brot, Trauben und Brennessel-Karamell 8,80 €

EIS-SPEZIALITÄTEN

Erdbeerbecher
(Vanilleeis und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren dazu
hausgemachte Erdbeersauce und Sahne) 6,50 €

Waldgenuss
(Schokoeis und Vanilleeis
mit hausgemachtem Waldbeerenkompott dazu
hausgemachte Tannenspitzensauce und Sahne) 6,00 €

Coupe Dänemark
(Vanilleeis mit warmer hausgemachter
Schokosauce und Sahne) 6,00 €

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

Eierlikör-Becher
(Vanilleeis, Schokoeis und Nusseis
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