



BLAUE ECKE

hotel | restaurant | cocktailbar | lounge

Herzlich Willkommen in der Blauen Ecke.

Kulinarische Vielfalt in historischen Gemäuern Anno 1578

Wir legen großen Wert darauf alte Tradition mit modernem Zeitgeist in Einklang zu bringen. Dabei pflegen wir traditionelle Werte, spüren Trends auf und integrieren alles in einem harmonischen Miteinander.

Unser Team und allen voran unser Küchenchef Michael Brechbühl achtet auf eine ehrliche und handgemachte Küche. Besonders wichtig ist uns beste Zutaten aus der Region zu verwenden, dabei geben wir Qualität und Geschmack den Vorrang. Wir freuen uns sehr darüber, dass wir einige hochwertige Erzeuger und Produkte regional und überregional haben finden können, die unseren Anspruch auf eine ehrliche, handwerklich gute, mit Liebe versehene und nachhaltige Arbeit mit den hergestellten Produkten teilen.

Zur Nachhaltigkeit gehört für uns auch die Verantwortung unseren Mitarbeitern gegenüber. Die sich in einer fairen Bezahlung, einem sozialverantwortlichen Arbeitseinsatz und wertschätzendem Umgang widerspiegelt.

Und wie schon Großmutter sagte... „Lecker muss es sein!“

Janosch Müller

und das gesamte Team der Blauen Ecke!



VORSPEISEN

- Vulkaneifel Ziegenkäse** 8,90 €
an gartenfrischen Salaten der Saison mit
Joghurt-Balsamicodressing und Eifeler Bauernbrot
- Hausgebeizter Lachs an Reibekuchen** 7,90 €
an gartenfrischen Salaten der Saison mit
Joghurt-Balsamicodressing und Eifeler Bauernbrot

SUPPENKÜCHE

- Eifeler Kartoffelsuppe** 5,90 €
serviert mit knusprigem Eifeler Bauernbrot
und würzigem Bauernkäse
- Oma's Gulaschsuppe** 6,50 €
serviert mit knusprigem Eifeler Bauernbrot
und luftgetrocknetem Schinken

SALATBEET

- Große Salatschale**
mit gartenfrischen Salaten, Karotten, Tomaten,
Gurken und einem Joghurt-Balsamicodressing
- mit Hähnchenbrust** 13,90 €
- mit gebratenem Lachs** 16,50 €
- mit Eifeler Rinderfiletstreifen** 17,50 €
- mit Ziegenkäse** 15,50 €

R REGIONALE KÜCHE

- Eifeler Kalbsbäckchen in Portwein** 22,50 €
geschmorte Kalbsbäckchen,
an Erbsen- Kartoffelpüree mit Vanillemöhren
- Hirschragout mit Lavendel** 18,90 €
Eifeler Hirschragout mit Lavendel und Honig
abgeschmeckt, dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl
- Ahrtaler Sauerbraten** 17,90 €
geschmorter Sauerbraten im Traubenmost,
mit Semmelknödel und Apfelrotkohl

F FISCH

- Eifeler Forelle** 17,90 €
fangfrische Bachforelle, knusprig gebraten,
mit Kräutern abgeschmeckt, dazu Salzkartoffeln
und Blattspinat von heimischen Feldern

A AUS DEM NUDELTOPF

- Tagliolini „Ragù Classico Bolognese“** 13,90 €
mit frisch gehobeltem Parmesan
- Tagliolini mit Gemüsebolognese-Sauce** 12,90 €
mit frisch gehobeltem Parmesan
- Tagliolini an einer Fischrahmsauce** 15,90 €
mit Lachs und Blattspinat



EIFELRIND

- Rumpsteak vom Eifelrind, ca. 220 g** 21,90 €
dazu pfannenfrische Bratkartoffeln,
Kräuterbutter und ein gartenfrischer Salat
mit Joghurt-Balsamicodressing
- Pfeffersteak vom Eifelrind, ca. 220 g** 22,90 €
dazu pfannenfrische Bratkartoffeln,
eine würzige Pfefferrahmsauce und Ratatouille
- „Großes Eifeler T-Bone Steak“, ca. 500 g** 45,90 €
mit pfannenfrischen Bratkartoffeln, und Ratatouille



EIFELSCHWEIN

- Schnitzel vom Eifelschwein** 15,50 €
serviert mit pfannenfrischen Bratkartoffeln und
gartenfrischem Salat mit Joghurt-Balsamicodressing
+ Pfeffer- oder Champignonrahmsauce + 1,50 €
- Schweinefilet vom Eifelschwein** 17,50 €
mit Champignonrahmsauce, Ratatouille
und pfannenfrischen Bratkartoffeln



EIFELRIND UND EIFELSCHWEIN

- Eifeler Grillspieß** 22,90 €
Eifeler Rinder- und Schweinefilet am Spieß gegrillt,
dazu Pommes Frites und gartenfrischer Salat
mit Joghurt-Balsamicodressing
- Original Wiener Schnitzel vom Eifelkalb** 21,90 €
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat



BURGER-INITIATIVE

Eifelburger	15,50 €
ca. 200 g regionales Rindfleisch, Cheddar, Spiegelei, Schmorzwiebeln, Salat, Gurke und hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes Frites	
Käseglück Burger	14,50 €
ca. 200g regionales Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Salat, Gurke und hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes Frites	
Adenauer Brandstifter Burger	15,50 €
ca. 200 g regionales Rindfleisch, Cheddar, Jalapenos, Tomate, Salat, Gurke und hausgemachte rauchige Currysauce, dazu Pommes Frites	
Weideglück Burger	12,90 €
Ziegenkäse aus der Vulkaneifel mit Honig-Senfsauce, Salat, Gurke und Pommes Frites	
Lachs Burger	15,50 €
fangfrisches Lachsfilet, dazu Salatgurken, Limetten-Schmand und Salat, dazu Pommes Frites	



SNACKS

„Lieblings Currywurst“	6,90 €
regionale Bratwurst mit hausgemachter rauchiger Currysauce und Pommes Frites	
Flammkuchen	9,90 €
hauchdünn mit Schmand bestrichen und mit Speck und Zwiebeln belegt	
Portion Pommes Frites	3,90 €
mit einer Sauce nach Wahl	



SÜSSES ENDE

Schokoladen Lavakuchen

6,50 €

ofenfrischer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, dabei
eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Oma's Zwetschgenkompott

5,90 €

heißer Zwetschgenkompott
mit Schlagsahne und Vanilleeis

Crème Brûlée

5,90 €

karamellierte Vanillecreme,
mit frischen Früchten der Saison
und Zitronensorbet

Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Servicepersonal.