

NaturPurHotel

★★★★ Maarblick

**Ankommen und den Lärm der Zeit vergessen....
....sich wohlfühlen im persönlichen Ambiente
des Traditionsbetriebes der Familie Weiler
Sie liegen uns am Herzen!**

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



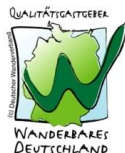
Als verantwortungsbewusste regionalorientierte Hoteliers und Gastronomen haben wir uns als Qualitäts-Betrieb profiliert und sind Lizenznehmer der Regionalmarke „Eifel“.



Wir sind QII zertifiziertes Mitglied der Initiative „Service Qualität Rheinland-Pfalz“. Mit ihr wird touristischen Anbietern die Möglichkeit gegeben, die eigene Servicequalität zu prüfen und diese zielorientiert im Sinne ihrer Gäste zu optimieren.



Viel Bio im NaturPurHotel
Wir und unsere Produkte tragen das Bio-Siegel QCI kontrolliert, DE-ÖKO-013.



Wir sind als Qualitätsgastgeber „Wanderbares Deutschland“ zertifiziert und erfüllen die deutschlandweiten Standards für Wandergastgeber!

Familiär geführte Landhotels, im Einklang von Natur und Gastronomie, mit regionaltypischem Ambiente und eine für jedes Hotel individuellen Atmosphäre – das ist die beeindruckende Philosophie von Landidyll.

Kurz gesagt – **Land. Genuss. Lebensart.**

land leben!

Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

Vorne Weg

Selbsteingelegte Oliven

mit Kräutern und Knoblauch, dazu frisches Brot

Kleine Auswahl vom Räucherfisch

Heilbutt, Lachs und Forelle

Gebackene Champignons

mit Sauce Aioli (Bio) und frisches Brot

Carpaccio vom Eifler Rinderfilet

mit Rucola, gehobeltem Ziegenkäse (Bio) und Kürbiskerne (Bio)

SuppKultur

Rinderkraftbrühe

mit feinen Gemüsestreifen und Grießklößchen

Geschäumtes Erbsensüppchen

mit Zuckerschotenstreifen, Minze
und kross gebackenen Speckscheiben

Sauerkraut-Senfsuppe

gekocht mit Monschauer Senf

GrünZeug

Dumme Pute

knackiger Blattsalat mit Tomate, BIO Büffelmozzarella und gebratenen Putenstreifen (**Geflügelhof Janshen**), (**Regionalmarke**)

Chef Salat

knackiger Blattsalat in Tomatendressing mit Garnelen im Kartoffelmantel und Frühlingsrolle, dazu Mango-Chili-Sauce und Parmesanspäne (**BIO**)

Bauernsalat

knackiger Blattsalat mit Honig Senf Marinade (**Regionalmarke**) mit Bratkartoffeln und Bio-Spiegelei

Vulkansalat

knackiger Blatt- und Eisbergsalat in gebackener Teigschüssel, rote Bohnen, Maiskörner, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, frischer Koriander, Rohmilchkäsestreifen, scharf angebratenes Rinderhack (**Regionalmarke**), Chilischoten, Avocadocreme, Sauerrahm und Thousand Island Dressing

JungGemüs

Hausgemachte Wirsingroulade

auf Grünkernrisotto um Tomatensugo (**BIO**)

Ofenkartoffel

(**vegan und laktosefrei möglich!**)

gefüllt mit Kräuterquark und geschmorten Zwiebeln, frische Champignons, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesanspäne

Kartoffel-Rösti

(**gluten- und laktosefrei möglich!**)

mit Saisongemüse belegt und Käse überbacken

Kichererbsen-Curry (**Bio**)

Broccoli, Möhren, und Rosinen in Curry-Kokosmilch mit Basmatireis und Salatbeilage

EifelGlück

Hövelchen op Fleisch

Schweineschnitzel (Regionalmarke) mit Speck-Zwiebelstreifen und Brotwürfeln, dazu reichen wir
Bratkartoffeln
und einen knackigen Blattsalat

Hausmachte Kartoffelbratwurst (Regionalmarke)

auf Kappes-Tertich (Kartoffeln und Wirsing untereinander) an Spätburgunersauce

Rindfleischrouladen (Regionalmarke)

so, wie meine Großmutter sie machte, dazu hausgemachte Vollkorn-Spätzle (aus Weizen- und
Dinkelmehl Bio) und Saisongemüse

DöppeKooche

Kartoffelschichtenkuchen nach Eifler Art, dazu Wahlweise:

- gebratenes Gemüse und Kräuterquark
- Petersilienrahmsauce und Blattsalat
- geräucherter Lachs und Meerrettichsahne

FleischesLust

Rahmschnitzel vom fröhlichen Landschwein (Regionalmarke) mit frischen
Kräuterchampignons,
dazu servieren wir Pommes frites und einen knackigen Blattsalat

Vulkantopf

Schweinefilet (Regionalmarke) und Rinderhüftmedaillons auf Erbsen, dazu Bratkartoffeln, Rührei,
Sauce Hollandaise,
garniert mit Kräuterbutter

Winzerburger (Regionalmarke)

mit Spezi­alsauce aus Monschauer Senf, Spitzkohl-Traubensalat, Zwiebelconfit, Zuckerschoten,
knuspriger Speck und Bierkäse (Käserei Frangen, Bio), Pommes Wedges einen knackigen Blattsalat

Eifelgockel

Satés­pieße von der Hähnchenbrust (Geflügelhof Janshen) auf Glasnudel(Bio)-Wokgemüse in Erdnuss
Sauce (Bio)

Pfeffersteak

vom Angus Rinderrücken mit schwarzer Pfefferrahmsauce (Bio),
dazu Pommes Wedges und ein knackiger Blattsalat

Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites
und ein knackiger Blattsalat

FrischGefischt

Kross gebratenes Zanderfilet

im Schinkenmantel (Regionalmarke) auf Monschauer Senfsauce (Eifel-Produkt), dazu Basmatireis (Bio)
und ein knackiger Blattsalat

Bachforellenfilet

(Vulkanforellen Kradenbach) mit vielen Kräutern und Knoblauch, Schwenkkartoffeln dazu ein knackiger
Blattsalat

6 Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln (Bio)

mit Champignons, getrockneten Tomaten, Pinienkernen (Bio) und
einem knackigen Blattsalat

ObenDrauf

Orangen Creme Brûlée

mit frischen Orangenspalten

Gon Tonic Limonen Panna Cotta

mit Gurkengelee und Zitronensorbet, Krokantchip

Variation von frischen Bauernhofsorbet

Zitrone-Rosmarin, Banane, Erdbeere, mit frischen Früchten

Mango Mousse

an Himbeersauce und frischen Früchten

Dessertkreation des Hauses

mit verschiedenen Leckereien

Espresso „De Luxe“

mit Pralineneis und hausgemachtem Trüffel

Kleine Auswahl vom Eifeler Rohmilchkäse

(Bio)

von der Bio-Käserei Frangen in Sarmersbach

Bei uns werden Produkte verarbeitet, die Gluten, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, und Lupinen enthalten! Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft unser Service-Team Ihnen gerne weiter!