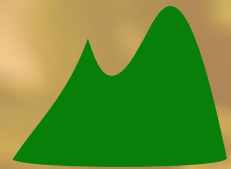


Eiffler Bergküche



Kupferschmiede
...einfach gut essen!

Bergküche spezial



das gibt es nur bei uns...

Suppen & Vorspeisen

Eifler Bergziegenkäse
im Teigmantel mit würzigem
Tomatengeschnippel, in
Schmalz ausgebacken
6,95 €

Eifler Bergrahmsuppe
Sahnig-cremiges Süppchen von
der Landkartoffel mit einem
Hauch Kümmel und Knoblauch
3,95 €

Eifelwild^{1/8} aus dem Rauch
mit kräftigem Bergbrot und
Butter
8,95 €

*Unser Wild von Förster Hubert
Rick aus Birresborn stammt von
ausgesuchten Stücken in und um
Kopp*

kleiner Beilagensalat zu den
Hauptgerichten
2,50 €
mittelgroßer Beilagensalat zu
den Hauptgerichten
3,50 €

Hauptgerichte

Geschmorte Lammstelze
vom Eifler Berglamm mit
Bohngemüse und
Kartöffelchen
14,95 €

*Hierzu empfehlen wir Ihnen
Glas 2008er Dornfelder trocken
vom Weingut Funck-Schowalter,
Nahe
0,2l 3,80 €*

1/2 Bauernente
nach Oma Alwine
mit Rotkohl,
karamellisierten
Maronen und
Kartoffelklößen^{1/5}
mmmhhh.....
22,95 €

*unsere Enten sind
Barbarie Enten die
im Freilandgehege
gewatschelt sind*

Eifler Bergpfännchen
Bratkartoffeln
in der Gußeisenpfanne serviert
mit Speck^{1/9}, Zwiebeln, Blut-
wurst^{1/8} und einem Spiegelei
10,95 €

wo gibt es das noch...



Hauptgerichte

*Unsere legendären
Pfeffer-Bergkäsespätzle
in der Gußeisenpfanne serviert
gratiniert mit Eifler Pfeffer-
Bergkäse (grüner Pfeffer)
11,95 €*

*Den Eifler Bergkäse mit grünem
Pfeffer von der Hofkäserei
Gröner in Loogh können Sie
übrigens bei uns kaufen
100gr 1,79 €
(Die Käsestücke sind mit 300-400 gr
schon vorvakuumiert)*

Saiblingilet
mit grüner Pfefferrahmsöße,
Kremspinat und Kartoffelchen
20,95 €
*Wie wäre es dazu mit einem
kräftigen Riesling oder Rosé?
2010 Spätburgunder Rosé trocken
vom Weingut Wagner, Mosel
0,2l 3,80 €*

Desserts

Apfelpalatschinken
ein Pfannkuchen aus der
Gußpfanne wie Küchenchef
Tiemo ihn mag. Mit einer Kugel
Vanillerahmeis in der Mitte
5,95 €
*Dauert einen Moment da Tiemo
immer mindestens 2 bäckt. Einen
für Sie und einen....*

Nougatmousse
auf Orangenfilets und Mandarinen
unter einer dicken Schicht
Eierlikörsahne
6,95 €



Kupferschmiede
...einfach gut essen!

Eifler Bergküche



die Restaurant und Küchenphilosophie...

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Kupferschmiede!

Schön, dass Sie da sind.

Das Herz eines jeden Restaurants ist seine Küche. Aus diesem Grunde sind wir ständig bemüht, dass dieses Herz richtig schlägt und zwar für eine traditionelle ländliche Küche gewürzt mit einem Schuss Hüttenflair. Die Frische aller verwendeten Zutaten und Produkte steht dabei an erster Stelle.

Wir setzen nicht nur qualitative Massstäbe, sondern möchten auch ein ganz besonderes Lebensgefühl vermitteln.

Viel Spass und geniessen Sie was Ihnen gefällt.
Guten Appetit



Kupferschmiede
...einfach gut essen!

Eifler Bergküche



die beliebtesten Gerichte unserer Gäste

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

2,95 €

Unsere Rinderbrühe wird nach einem traditionellen Rezept aus echtem Rindfleisch und Knochen zubereitet

Unschlagbar!

Tomatenkremsuppe

fruchtige Tomatenkremsuppe nach einem Geheimrezept von Tiemos Lehrmeister

3,85 €

Seit Jahren mit kurzen Pausen immer wieder auf unserer Karte. Unser Lachs kommt aus der Eifler Lachsräucherei Sion in Müsch und wird dort noch in Handarbeit hergestellt. Den müssen Sie unbedingt probieren!

Eifler Wildräucherlachs

mit einer Dill-Honig-Senfsoße, frischen Zwiebeln und kräftigem Bergbrot

10,95 €

Unser "Eifelwalfisch"

Eifel-Forelle

mit frischen Kräutern und in Mandelbutter gebraten dazu Salzkartoffeln

12,95 €

unsere Forellen stammen aus den klaren Weihern der Forellenzucht Meyer-Kops in Sellerich

Hauptgerichte

Das Leibgericht unserer Gäste

Schweinemedaille

mit frischen Pilzen in der Kupferpfanne serviert dazu Eierspätzle und unsere "weltberühmte" Rahmsoße

14,95 €

Schweinerückensteak

vom Grill mit einer milden Pfeffersoße und Bratkartoffeln^{1/8}

12,95 €

wie wäre es dazu mit einem Köstritzer Schwarzbier, das mit der blonden Seele

0,2l 1,70 €

Saftiges Rumpsteak

ca. 200gr vom irischen Weideochsen (D. Russel Premium) mit einem kleinen Fettrand für die Saftigkeit. Dazu hausgemachte Kräuterbutter und in Olivenöl geschwenkte Rosmarinkartoffeln

24,95 €

Riskieren Sie dazu einen 2009er Regent trocken von der Nahe. Ein Wein mit französischem Charakter den Tiemo Wolff mitkriert hat

0,2l 5,80 €

Hauptgerichte

Im 14. Jahr eines der Lieblingsgerichte unserer Gäste

Eifler Bauernschnitzel

ist ein in Butterschmalz ausgebackenes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken^{1/8} und Weichkäse, überbacken mit Preiselbeeren. Dazu reichen wir Pommes Frites

13,95 €

Zu diesem Gericht passt eigentlich nur ein Bitburger vom Faß

0,3l 2,20 €

Bei uns brauchen Sie nicht ganz aufzuessen. Lassen Sie lieber noch ein bisschen Platz für unsere verführerischen...

Desserts



Heiße Liebe

Bourbon-Vanille-Eiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne

5,95 €

Nußknacker

Vanille und Walnußeis mit einer Lawine verschiedener Nüsse und Schlagsahne

4,95 €

Panna Cotta

mit karamellisiertem Zimt-Zwetschgenkompott

5,95 €

Dafür würden manche tö.....



Kupferschmiede
...einfach gut essen!

Eifler Bergküche



das Team, Ihre eigentlichen Gastgeber...



Auszubildende Angelina ist das neueste Mitglied in unserem Serviceteam. Ihre Ausbildung beginnt ab 01.02.2012. Wir freuen uns darauf mit Ihnen zu arbeiten.



Auszubildender Miguel hat wie alle jungen Leute manchmal ein paar Flausen im Kopf, hat sich aber durch ruhiges und zielstrebiges Arbeiten in die Küchenwelt eingelebt.



Auszubildende Jenny ist das Küchenmitglied im Serviceteam obwohl sie schon fast ein "alter Hase" ist. Sie ist praktisch immer gut gelaunt und Ihr wichtigstes Arbeitsutensil ist ein kleiner "Tritt" um ans obere Regal zu kommen.



Beikoch und Küchenhilfe Marita ist die gute Seele im Küchenbetrieb. Sie ist immer lustig, hilfsbereit, fleißig und erzählt gern... Ihr Hauptverantwortungsbereich ist die Küchenhygiene und Sauberkeit.



Hotelfachfrau Sabine ist eher von etwas stillerer Natur. Routiniert, verlässlich und stets präsent ist sie seit Jahren ein wichtiger Bestandteil dieses Betriebes.



Souschef Torsten ist entgegen vielen Vorurteilen ein lustiger und liebenswerter (fast)Saarländer. Er leitet die Küche in Abwesenheit des Chefs und kann arbeiten wie ein Pferd. Wir freuen uns, dass wir ihn im Team haben.



Restaurantleiterin und Hotelfachfrau Manuela ist die kreative (und manchmal etwas chaotische) rechte Hand der Chefin im Service. Sie ist ein lächelnder Sonnenschein und für (fast) jeden Spaß zu haben.



Chef Tiemo ist die kreative "Denkzentrale" im Hintergrund des Betriebes. Außer morgens ist er eigentlich immer gut gelaunt. Er leitet die Küche, gestaltet das Marketing und kümmert sich um die Outdooraktivitäten.



Chefin Katja ist die operative, immer sichtbare Schaltzentrale des Betriebes. Sie hat die gute Laune praktisch erfunden und leitet den Service, Hotelreservierung, Housekeeping und die Finanzen.

Zeichenerklärung:

- 1) mit Konservierungsstoffen
- 2) mit Farbstoff
- 3) geschwefelt
- 4) geschwärzt
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat



Kupferschmiede
...einfach gut essen!

Eifler Bergküche



leichte Küche, Vesper und mehr...

Salate

kleiner Beilagensalat zu den Hauptgerichten
2,50 €

mittelgroßer Beilagensalat zu den Hauptgerichten
3,50 €

Nicht wirklich gesund... aber lecker

Bergsalat

knackig frische Salate mit Buttercroûtons, knusprigem Speck^{1/9} und Eifler Pfeffer-Bergkäse

9,95 €

Seit Jahren nicht wegzudenken, und dieses mal wirklich gesund..

Fitnesssalat

knackig frische Salate mit ca. 160gr gebratene Streifen von der Hähnchenbrust

9,95 €

Eine etwas ungewöhnliche Getränkeidee:

Alkoholfreier Cocktail mit gesunden Fitnesssäften

0,2l 3,00 €

Der fleischlose Klassiker

Feld-Wald-und Wiesensalat

knackig frische Salate mit gebratenen Pilzen, Tomatenragout und wilden Kräutern

8,95 €

Vegetarisch

Kartoffeln "Super lecker"

Kartoffeln gefüllt mit Basilikumkrem und mit Bergkäse überbacken

dazu kann ich nur sagen: einfach.super.lecker

9,95 €

Unsere legendären

Pfeffer-Bergkäsespätzle

in der Gußeisenpfanne serviert gratiniert mit Eifler Pfeffer-Bergkäse (grüner Pfeffer)

11,95 €

Dazu empfehlen wir das vegetarische Berggetränk überhaupt

Erdinger Hefeweizen

0,3l 2,20€

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Panierte Champignons

auf Rahmspinat mit einer Knoblauchmayonnaise² und Kartoffeln

10,95 €

Vesper

Forelle aus dem Rauch

fangfrische Forelle aus klaren Eifelweiern, mild geräuchert dazu Sahnemeerrettich⁵ und kräftiges Bergbrot

10,95 €

Unsere Weinempfehlung:

2010er Riesling trocken vom Weingut Wagner, Mosel

0,2l 3,80 €

Strammer Max

eifler Schinkenspeck^{1/8} (geräucherter Schinken) auf gebuttertem Bergbrot, 2 Spiegeleier und eine Essiggurke

6,95 €

Der Klassiker unter den Klassikern - international

Toast Hawaii (Toastie)

2 Scheiben Toast mit Ananas auf gekochtem Schinken^{1/8} mit Gouda^{1/2} überbacken

5,95 €

Noch 'n Dessert

Schaffe ich nicht mehr lassen wir hier nicht gelten

Kleinstes Dessert der Welt

2,85 €

Zu guter letzt die alles entscheidende Frage:

Cappuccino oder Espresso

2,20 €

1,80 €

Haben Sie an Weihnachten und Silvester schon was vor?

am 25. und 26. 12. erwartet Sie mittags unser traditionelles Weihnachtsbuffet zum Preis von 23,85 €, abends à la carte. An Silvester präsentieren wir Ihnen unser festliches Menü (teils serviert, teils Buffet) zum Preis von 49,00 €. Neujahr ab 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr Kater-Brunch zum Preis von 12,00 €

Worauf warten Sie noch! Jetzt reservieren!



Kupferschmiede
...einfach gut essen!