



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.

Eine gute handgemachte Küche aus frischen Zutaten ist für uns ein muss. 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 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.

Doch alles in allem: „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
- Hausgebeizter Lachs an Reibekuchen** 8,90 €
an gartenfrischen Salaten der Saison
mit Joghurt-Balsamicodressing

SUPPEN

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

SALATBEET

- Große Salatschale**
mit gartenfrischen Salaten, Karotten, Tomaten,
Gurken und einem Joghurt-Balsamicodressing
- mit Hähnchenbrust** 14,90 €
- mit Eifeler Rinderstreifen** 18,90 €
- mit Ziegenkäse**  15,90 €

R REGIONALE KÜCHE

Rinderroulade in dunkler Rotweinsauce 18,90 €

geschmorte Rinderroulade in kräftiger dunkler Rotweinsauce,
dazu frischer Kartoffelstampf und Apfelrotkohl

Ahrtaler Sauerbraten 18,90 €

geschmorter Sauerbraten in Rosinensauce,
dazu frischer Kartoffelstampf und Apfelrotkohl

F FISCH

Eifeler Forelle 18,90 €

fangfrische Forelle aus Daun, knusprig gebraten,
mit Kräutern abgeschmeckt, dazu Kartoffelstampf
und Blattspinat von heimischen Feldern

N NUDELTOPF

Tagliolini „Ragù Classico Bolognese“ 13,90 €

mit frisch gehobeltem Parmesan

Tagliolini „mit Gemüsebolognese-Sauce“  12,90 €

mit frisch gehobeltem Parmesan

EIFELRIND UND EIFELKALB

- | | |
|---|----------------|
| Rumpsteak vom Eifelrind, ca. 220 g
serviert mit Kräuterbutter,
dazu eine Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark
und ein knackiges Gemüsebündchen | 24,90 € |
| Pfeffersteak vom Eifelrind, ca. 220 g
mit einer würzigen Pfeffersauce,
dazu eine Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark,
und ein knackiges Gemüsebündchen | 25,90 € |
| Original Wiener Schnitzel vom Eifelkalb
dazu handgemachter Kartoffelsalat mit Speck | 22,90 € |

EIFELSCHWEIN

- | | |
|--|-----------------------------------|
| Schnitzel vom Eifelschwein
serviert mit knusprigen Pommes Frites und einem
gartenfrischem Salat mit Joghurt-Balsamicodressing
+ Pfeffer- oder Champignonrahmsauce | 15,50 €
+ 2,50 € |
| Schweinefilet vom Eifelschwein
mit Champignonrahmsauce, frischem Kartoffelstampf
und knackigem Gemüsebündchen | 18,90 € |

BURGER-INITIATIVE

- Eifel Burger** 16,50 €
ca. 200 g würziges Rindfleisch, Cheddar, Spiegelei, Schmorzwiebeln, Salat, Gurke und hausgemachte Burgersauce, dazu knusprige Pommes Frites
- Käseg Glück Burger** 15,50 €
ca. 200g würziges Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Salat, Gurke und hausgemachte Burgersauce, dazu knusprige Pommes Frites
- Adenauer Brandstifter Burger** 16,50 €
ca. 200 g würziges Rindfleisch, Cheddar, Jalapenos, Tomate, Salat, Gurke und hausgemachte rauchige Currysauce, dazu knusprige Pommes Frites
- Weideglück Burger**  14,50 €
Ziegenkäse aus der Vulkaneifel mit Honig-Senfsauce, Salat, Gurke dazu knusprige Pommes Frites

Alle Burger auch als vegetarische Variante erhältlich. 

SNACKS

- „Lieblings Currywurst“** 7,90 €
regionale Bratwurst mit hausgemachter rauchiger Currysauce dazu Pommes Frites
- Flammkuchen** 9,90 €
hauchdünn mit Schmand bestrichen und mit Speck und Zwiebeln belegt



SÜSSES ENDE

Schokoladen Lavakuchen

6,90 €

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

Creme Brulée

6,90 €

karamellierte Vanillecreme,
mit frischen Früchten der Saison
und Himbeersorbet

Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Servicepersonal.