

Willkommen im Landhaus Schend



Bei uns können Sie und Ihre Familie entspannen, die Natur genießen und unsere schöne Umgebung erkunden. Wir bemühen uns, dass Sie in unserem charmanten und familiären Hotel einen unvergesslichen Urlaub haben!

Sie können unser Ferienhotel nicht nur als Ort der Entspannung und Ruhe genießen, sondern es auch perfekt als Ausgangspunkt für Ihre zahlreichen Ausflugsziele in den umliegenden Orten nutzen. Freuen Sie sich auf einen erholsamen Urlaub in unserem Ferienhotel. Lassen Sie sich von unserem Service, den Speisen und Getränken verwöhnen!

Da wir ökologisch orientiert sind und sehr großen Wert auf lokale Produkte legen, beziehen wir unsere Waren hauptsächlich aus der Region.

Das Fleisch bekommen wir von den Metzgereien aus Gillenfeld und von der Mosel, die Forellen von den Vulkan-Forellen in Kradenbach und Geflügel und Eier liefert uns der Geflügelhof Janshen in Ellscheid.

Das gesamte Team unseres Landhauses Schend freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem ruhig gelegenen Landhaus mitten in der Eifel.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Landhaus Schend

Suppen

Rinderkraftbrühe ^{4, 20} mit Einlage	7,50 €
Eifeler Senfsüppchen ^{4, 20} mit Croutons	6,00 €
Zwiebelsuppe	6,00 €
Tagessuppe	5,50 €

Vorspeisen

Beilagensalat ^{11, 12, 20}	5,00 €
Tomate Mozzarella ²⁰ mit Basilikum und Brot	8,50 €
Gebackener Camembert, auf Salatnest ^{11, 12, 20}	13,50 €

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Stärke, 10 Milcheiweiß, 11 Süßungsmittel, 12 mit Zuckerart und Süßungsmittel, 16 chininhaltig, 17 coffeinhaltig, 20 Jodsalz

Für Zwischendurch

Großer gemischter Salatteller ^{11, 12, 20} mit Brot	13,00 €
Strammer Max ²⁰ mit rohem Eifler Schinken und Spiegeleiern	10,50 €
Bratkartoffeln ²⁰ mit Speck & Spiegelei	12,50 €

Schnitzel

Champignonrahmschnitzel ^{3, 4, 11, 12, 20} mit Pommes frites	16,00 €
Schnitzel „Vulkan“ ^{3, 4, 11, 12, 20} mit gebratenen Speckscheiben und mit Käse überbacken mit Pommes frites	16,50 €
Zwiebelschnitzel ^{3, 11, 12, 20} mit Zwiebeln, Pommes frites und Kräuterbutter	16,00 €
Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zu allen Gerichten.	zzgl. 5,00 €
Statt Pommes frites servieren wir Ihnen gerne Bratkartoffeln.	zzgl. 3,00 €

Da wir unser Paniermehl zum größten Teil selbst herstellen, könnten Körner bzw. Nussanteile beinhaltet sein.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Stärke, 10 Milcheiweiß, 11 Süßungsmittel, 12 mit Zuckerart und Süßungsmittel, 16 chininhaltig, 17 coffeinhaltig, 20 Jodsalz

Spezialitäten

Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce ^{4, 20} mit Kartoffelkroketten	18,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce mit Gemüsestreifen und Salzkartoffeln	21,00 €
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter ^{4, 11, 12, 20} mit Kartoffelrösti und Speckbohnen	29,50 €
Gebratene Hähnchenbrust ^{11, 12} auf Champignonrahmsauce Bandnudeln mit Gemüse	18,50 €
Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zu allen Gerichten.	zzgl. 5,00 €

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Stärke, 10 Milcheiweiß, 11 Süßungsmittel, 12 mit Zuckerart und Süßungsmittel, 16 chininhaltig, 17 coffeinhaltig, 20 Jodsalz

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet ^{11, 12, 20} mit Senfsauce, Salzkartoffeln	23,50 €
---	---------

Kradenbacher Forelle „Müllerin“ ^{7, 11, 12, 20} mit Salzkartoffeln	24,50 €
--	---------

Vegetarisch

Hausgemachte Serviettenknödel auf Champignonrahmsauce	12,50 €
--	---------

Eifeler Kartoffel Rösti mit Apfel-Zwiebel Ragout und gemischtem Salat (vegan)	14,50 €
---	---------

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zu allen Gerichten.	zzgl. 5,00 €
---	--------------

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Stärke, 10 Milcheiweiß, 11 Süßungsmittel, 12 mit Zuckerart und Süßungsmittel, 16 chininhaltig, 17 coffeinhaltig, 20 Jodsalz

Für die kleinen Gäste

Pommes frites, Rot-Weiß ^{1, 2, 4}

gross

5,00 €

klein

3,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes ^{1, 2, 4}

8,50 €

Fischstäbchen mit Pommes ^{1, 2, 4}

8,50 €

Dessert

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

5,50 €

im Winzersekt ^{1, 4, 5, 7}

Gemischtes Eis

4,50 €

(Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis) ^{1, 4, 7}

plus Sahne

0,50 €

Kuchen (hausgemacht)

3,50 €

Vanille Eis (3 Kugeln)

6,50 €

mit Roter Grütze und Sahne

Vanille Eis (3 Kugeln)

6,50 €

mit Schokoladensauce und Sahne

Apfelstrudel

7,00 €

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Stärke, 10 Milcheiweiß, 11 Süßungsmittel, 12 mit Zuckerart und Süßungsmittel, 16 chininhaltig, 17 coffeinhaltig, 20 Jodsalz