



Gasthof
Zur Quelle

Hauptstr. 27 · 56729 Boos

Telefon 02656/541 · Telefax 02656/95 10 73

www.eifel-gasthaus.de

info@eifel-gasthaus.de

*Ferienwohnungen & Gästezimmer G****

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 15.00 Uhr

Samstag u. Sonntag durchgehend geöffnet

Warme Küche:

Montag bis Freitag 18.00 bis 21.00 Uhr

Samstag & Sonntag 12.00 bis 14.00 Uhr

18.00 bis 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

***(Vom 01.11. bis Ostern
Montag u. Dienstag Ruhetag)***

*Sonn- und Feiertags: Hausgemachte Kuchen
oder Waffeln*

Termine gerne nach Vereinbarung möglich!

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Es war einmal

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts zog der Bäcker Johann Josef Fuchs mit seiner Ehefrau Anna Maria Fuchs geb. Hein von Müsch/Ahr nach Kreuznick mit der Absicht, dort ein Haus zu kaufen. Bei ihrer Ankunft stellten sie fest, dass sich ihr Notar mit samt dem vorgestreckten Geld nach Amerika abgesetzt hatte. Es blieb ihnen nur umzukehren.

Ihre Rückfahrt führte sie durch das Dorf Boos, wo sie zunächst im alten Pfarrhaus unterkamen. Dieses Haus war 1802 als Bauernhaus von der Gemeinde erworben und nach mehrmaligen Umbauten in der Folgezeit als Pfarrhaus und zur Vermietung genutzt worden. Hier wurden sie ansässig und gründeten kurze Zeit später eine Gaststätte nebst Backstube. Der Grundstein für den heutigen „Gasthof Zur Quelle“ war damit gesetzt.

Einer ihrer Söhne, der spätere Wirt und Bäcker Johann Nikolaus Fuchs übernahm den elterlichen Betrieb. Mit der Heirat der Witwe Gertrud Halfmann im Jahre 1912, bekam das Geschäft endlich Aufschwung. 1950 übernahm deren Sohn Clemens mit seiner Ehefrau Margarethe geb. Kreutz, die Gaststätte. Nach erheblichen Umbau- und Erweiterungsmaßnahmen steht der Gasthof heute unter der Leitung von Elvira und Karl-Heinz Fuchs..

Ohne Zweifel, EIFEL...

Die Regionalmarke Eifel steht für hohe Qualität, für Regionalität sowie für partnerschaftliche Verantwortung. In diesem Sinne sehen wir- die unter der Marke zusammengeschlossenen Eifeler Gastronomen und Gastgeber – es als unseren Beitrag zur Sicherung der attraktiven Kulturlandschaft an, eng mit Landwirten und handwerklichen Betrieben zu kooperieren. Auf diese Weise bringen wir natürliche Qualität, frische Produkte und erlebbare Eifeler Landschaft in unser kulinarisches Angebot.

Wir wollen damit eine Grundlage für die Sicherung der Lebensqualität in der Eifel auf der Basis einer ertragreichen, aber naturverträglichen Produktion und einer nachhaltig verantwortlichen Weiterverarbeitung legen. Dennoch reagieren bestimmte Menschen besonders sensibel auf einige Zutaten und Produkte. Diese können bei Ihnen allergische Reaktionen auslösen. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft und die Bestandteile unserer Gerichte. Die Inhaltsstoffe können Sie in einer separaten Karte einsehen.

Rindfleisch, Geflügel,

Äpfel, Kartoffeln, Eier: „Ökohof Halfmann“ Boos

Schweinefleisch, Wurst: „Metzgerei Karst“ Uersfeld

Geflügel: „Geflügelhof Janshen“ Ellscheid

Käse: „Bauernkäserei Ulmenhof“ Sarmersbach

Fisch: „Vulkan-Forellen Diewald“ Kradenbach

Zwiebeln, Spargel: „Hofladen Adams“ Polch

Tomaten: „Südeifeler Lieser-Marx“ Arenrath

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Vorspeisen, Suppen und Salate

1. **Booser Lauchcremesuppe** 5,50 €
*mit Lauch aus eigenem Anbau
Sahnehaube und Kartoffelstroh*
2. **Eifeler Bruschetta** 7,20 €
*Geröstetes Booser Brot mit marinierten Bio-Tomaten
und Kräutersalat in Balsamico Dressing*
3. **Karamellisierter Bauch vom Eifelschwein** 7,80 €
mit milden Heuaromen, Linsensalat und Booser Bio-Kartoffeln

Großer gemischter Salatteller

4. *mit gebackenem Camembert* 9,20 €
Preiselbeeren und Toast
oder
5. *mit rosa gebratenem Roastbeef vom Booser Bio-Rind* 11,50 €
und hausgemachter Remouladensoße

Fleischlos glücklich

6. **Spätzlepfännchen** 13,50 €
*Hausgemachte Bio-Ei Spätzle mit cremigem Käse,
Lauch aus eigenem Anbau und gemischtem Salat*

Aus dem Steinofen

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 30. | Pizza <i>mit Zutaten nach Wahl</i> | 7,00 € |
| 31. | Speckflammkuchen <i>mit Speck vom Eifelschwein, Polcher Zwiebeln und gemischtem Salat</i> | 9,80 € |
| 32. | Lachsflammkuchen <i>mit geräuchertem Lachs, Frühlingslauch und gemischtem Salat</i> | 10,80 € |
| 33. | Mediterraner Flammkuchen <i>mit Tomaten, Ziegenhartkäse, rohem Schinken vom Booser Bio-Rind, mariniertem Kräutersalat und gemischtem Salat</i> | 11,20 € |

F(r)isch auf den Tisch

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 34. | Kradenbacher Forelle -im Ganzen gebraten- <i>mit zerlassener Butter, Bio-Kartoffeln aus eigenem Anbau und gemischtem Salat</i> | 13,20 € |
| 35. | Filets von der Kradenbacher Forelle <i>mit Tomaten-Speckbutter, Kartoffelpüree und gemischtem Salat</i> | 16,00 € |

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Von Eifeler Wiesen und Weiden

36. **Variation vom Booser Weidelamm** 19,50 €
*hausgemachte Bratwurst, rosa gebratenes Kotelett
und geschmorter Braten in Rosmarinsoße,
Spitzkohl aus eigenem Anbau
hausgemachte Kartoffelkroketten und Kräuterbutter*
37. **Burger vom Booser Bio-Rind** 12,50 €
*mit Cocktailsoße, Tomate, Zwiebel, Gurke,
Salat, Eifeler Camembert, hausgemachten Wedges,
Krautsalat und hausgemachte Dipvariation*
38. **Gekochter Tafelspitz vom Booser Bio-Rind** 16,20 €
*mit Rahmwirsing aus eigenem Anbau
Salzkartoffeln und Meerrettich*
39. **Rumpsteak vom Eifel-Rind** 21,00 €
*mit Bratenjus und geschmorten Zwiebeln,
Spitzkohl aus eigenem Anbau, Bratkartoffeln und
hausgemachter Kräuterbutter*

Eifeler Schweinereien

40. **Eifeler Champignonschnitzel** 14,20 €
*Paniertes Schnitzel vom Eifelschwein
mit hausgemachter Pilzcremesoße, gebratenen
Bio-Champignons, hausgemachte Bio-Ei Spätzle
und gemischtem Salat*

„Schmecke die Eifel“
Genießermenü



Dreierlei von der Roten Beete
*Carpaccio, Cremesuppe und Pfannkuchen-Roulade mit
Kräuterfrischkäse und Blattsalat in Rote-Beete-Dressing*
8,20 €

Gebratenes Kotelett vom Eifelschwein
*mit Thymianjus, Rahmwirsing aus eigenem Anbau und
hausgemachten Kartoffelkroketten*
16,50 €

Hausgemachte Pfirsich Crème Brûlée
mit Pfirsich-Joghurteis und Sahne
5,20 €

Menü komplett: 28,50 €

Weingut Marcus Stein
2015 „Kestener Herrenberg“ Riesling trocken
*Frisch-fruchtig, vollmundiger Gaumen, filigrane Säurestruktur
mit einem mineralischen Abgang*

0,75l - 16,00 €

0,2l - 4,50 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Vesperkarte

18. **Bio-Roastbeef -kalt-** 15,50 €
*Scheiben vom rosa gebratenen Booser Bio-Rinderrücken
mit hausgemachter Remouladensoße, Bratkartoffeln und
gemischtem Salat*
19. **Sülze vom Booser Bio-Rind und Eifelschwein** 10,50 €
mit Kräuterfrischkäse, Bratkartoffeln und gemischtem Salat
20. **Eifeler Jause** 10,20 €
*Eifeler Premium Schinken, Eifeler Wurstspezialitäten und
verschiedene Eifeler Ziegen- und Kuhmilchkäse mit
Booser Brot und selbstgemaischtem Obstbrand*
21. **Strammer Max** 7,80 €
*mit Eifeler Koch- oder rohem Schinken,
zwei Bio-Spiegeleier und Booser Brot*
23. **Booser Bio-Rührei** 8,80 €
*mit Eifeler Premium Speck, Bratkartoffeln und
gemischtem Salat*
24. **Toast Hawaii** 8,50 €
*Zwei Toasts belegt mit gekochtem Schinken,
Ananas und Käse, große Salatgarnitur*

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

