



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. **Cremesuppe vom Maifelder Stangenspargel** 5,50 €
mit Sahnehaube und hausgemachtem Grissini
2. **Salat vom Maifelder Stangenspargel** 7,80 €
mit Frikassee vom Booser Bio-Huhn im Kartoffelnest

Großer gemischter Salatteller

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

Fleischlos glücklich

5. **Hausgemachte Semmelknödel** 14,20 €
mit Pilzcremesoße, gebratenen Champignons
und gemischtem Salat
6. **Spätzle Pfännchen** 13,20 €
hausgemachte Bio-Ei Spätzle mit cremigem Eifeler Käse,
geschmorte Zwiebeln 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. | Eifeler Flammkuchen
<i>mit Grafschafter Bio-Äpfeln, Polcher Zwiebeln,
Blutwurst vom Eifelschwein und gemischtem Salat</i> | 10,50 € |

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 Apfel-Speckbutter, Röstzwiebel-Kartoffelpüree und
gemischtem Salat</i> | 16,00 € |

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Von Eifeler Wälder, Wiesen und Weiden

36. **Dreierlei vom Booser Weidelamm** 19,20 €
*gebratenes Kotelette, hausgemachte Bratwurst und Schnitzel
mit Rosmarin-Jus, glacierten Möhren, hausgemachten
Kartoffelkroketten und Kräuterbutter*
37. **Frikassee vom Booser Bio-Huhn** 16,50 €
*in milder Weißweinsauce, mit buntem Gemüsereis und
gemischtem Salat*
38. **Geschmortes Ragout vom Eifel-Reh** 19,20 €
*in Wachholderrahmsauce mit hausgemachten
Semmelknödeln, Vogelbeerengelee und gemischtem Salat*
39. **Rumpsteak vom Booser Bio-Rind** 21,50 €
*mit Bratenjus und geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln
gemischtem Salat und hausgemachter Kräuterbutter*

Eifeler Schweinereien

40. **Hausmacher Pfännchen** 14,50 €
*gebratene Blut- und Leberwurst mit glacierten Möhren
Röstzwiebel-Kartoffelpüree und hausgemachtem Apfelmus*
41. **Eifeler Champignonschnitzel** 13,50 €
*Paniertes Schnitzel vom Eifelschwein
mit Pilzcremesauce, gebratenen Champignons
hausgemachte Bio-Ei Spätzle und gemischtem Salat*

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



„Schmecke die Eifel“ - Spargelzeit -



EIFEL

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Booser Bärlauch-Cremesuppe
mit hausgemachter Frischkäsemaultasche
5,80 €

Portion Maifelder Stangenspargel
Booser Bio-Kartoffeln
hausgemachte Bio-Ei-Hollandaise
oder
zerlassene Butter

Wählen Sie dazu:

Paniertes Schnitzel vom Eifelschwein
Roher und gekochter Schinken vom Eifelschwein
Roher Schinken vom Booser Bio-Rind
je 20,80 €

Spargel solo 18,20 €

Mango Duett
Mango-Mousse und hausgemachtes Mango-Sorbet
mit Rieslingsoße und Mandelhippe
5,20 €

Weinmanufaktur Dagernova Dernau
2018 HANDSCHRIFT Weißburgunder feinherb

Intensives Bukett, sehr fruchtig mit passender Restsüße
Ein eleganter und fruchtiger Weißburgunder.

0,75l - 18,00 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



EIFEL
GASTGEBER

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

