



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. **Kraftbrühe vom Booser Bio-Rind** 5,80 €
mit buntem Gemüse und hausgemachten Markklößchen
 2. **Booser Lauch-Cremesuppe** 5,50 €
*mit Lauch aus eigenem Anbau
Sahnehaube und Brotcroustons*
-
3. **Großer gemischter Salatteller** 9,20 €
*mit gebackenem Eifel-Camembert
Preiselbeeren und Toast
oder*
 4. *mit rosa gebratenem Roastbeef vom Booser Bio-Rind* 11,50 €
und hausgemachter Remouladensoße
 5. **Bio-Feldsalat in Kürbisdressing** 6,80 €
*auf Frischkäsecreme mit Kürbisstreifen, Croutons
und rohem Schinken vom Booser Bio-Rind*

Fleischlos glücklich

6. **Hausgemachte Maultaschen** 13,20 €
*mit vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Füllung
geschmorten Zwiebeln und gemischtem Salat*
7. **Cremiges Mosel-Riesling Risotto** 12,80 €
*mit glasierter Roter-Beete aus eigenem Anbau
mariniertem Bio-Feldsalat, Parmesan Chip und
gemischtem Salat*

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Aus dem Steinofen

30. **Pizza** 7,00 €
mit Zutaten nach Wahl
31. **Speckflammkuchen** 9,80 €
*mit Speck vom Eifelschwein, Polcher Zwiebeln
und gemischtem Salat*
32. **Lachsflammkuchen** 10,80 €
*mit geräuchertem Lachs, Lauch aus eigenem Anbau
und gemischtem Salat*
33. **Eifeler Flammkuchen** 10,50 €
*mit Booser Äpfeln, Polcher Zwiebeln,
Blutwurst vom Eifelschwein und gemischtem Salat*

F(r)isch auf den Tisch

34. **Kradenbacher Forelle** -im Ganzen gebraten- 13,20 €
*mit zerlassener Butter, Bio-Kartoffeln aus eigenem
Anbau und gemischtem Salat*
35. **Filets von der Kradenbacher Forelle** 16,00 €
*mit cremigem Risotto, glaciierter Rote Beete aus eigenem
Anbau und mariniertem Bio-Feldsalat*

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Von Booser Wiesen und Weiden

36. **Bratwurst vom Booser Weidelamm** 14,20 €
*mit Rosmarin-Jus, hausgemachten sauren Bohnen
aus eigenem Anbau und Bio-Kartoffelpüree*
37. **Gebratene Leber vom Booser Bio-Rind** 14,50 €
*mit gedünsteten Äpfeln und Zwiebeln
Bio-Kartoffelpüree und gemischtem Salat*
38. **Roulade vom Booser Bio-Rind** 16,80 €
*mit Speck-Zwiebel Füllung und Rotweinsoße
Apfel-Rotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel*

Eifeler Schweinereien

39. **Gegrillte Haxe vom Eifelschwein** 15,80 €
*mit Bratenjus, hausgemachten sauren Bohnen
aus eigenem Anbau und Bio-Kartoffelpüree*
40. **Cordon Bleu vom Eifelschwein** 15,20 €
*mit gekochtem Schinken und Käse
Bratenjus, Möhren-Lauch Gemüse und
hausgemachten Kartoffelkroketten*
41. **Eifeler Rahmschnitzel** 13,20 €
*Paniertes Schnitzel vom Eifelschwein
mit Champignonrahmsoße
hausgemachte Bio-Ei Spätzle und gemischter Salat*

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



„Schmecke die Eifel“

Wintermenü



EIFEL

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Süß-saures Rote Beete-Carpaccio

mit Bio-Feldsalat in Rote Beete-Dressing

*Scheiben vom rosa gebratenen Booser Bio-Rinderrücken und
karamellisierten Walnüssen*

8,20 €

Zweierlei von der Eifeler Freiland Pute

Gebratene Brust mit Dörrobst-Frischkäsefüllung und

geschmortes Ragout aus der Oberkeule

mit Möhren-Lauch-Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

19,20 €

mit hausgemachten Rumtopf-Früchten

4,80 €

Menü Komplett: 31,00 €

Booser Küchenschlacht

Die nächsten Kochkurstermine:

Immer mittwochs ab 18.00 Uhr

Anmeldung erforderlich!

Rind 16.01.2019

Fisch 27.03.2019

Schwein 13.02.2019

Lamm 10.04.2019

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

