

Restaurant Weinkirche

Vorspeisen und Zwischengerichte

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfeffercrème und Pfifferling-Bohnensalat	17,90
Terrine von Paprika und Zucchini Pesto-Ziegenquark und Tomatenvinaigrette	16,50
Gebratenes Saiblingsfilet auf kalter Zwiebelcrème und Saiblings-Lauchsalat	17,50
Sanct Peter's Gänseleberterrine Trockenfrüchtechutney , Süßweingelée, Brioche	19,80
Hausgebeizter Lachs und Thunfisch marinierter grüner Spargel, Sesamsauce	18,50
Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe mit Sanct Peter's Kalbsblutwurst und Linsen	17,50

Suppen und Zwischengericht

Gazpachocrème mit Garnelenspieß	12,50
Klare Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießnocke	11,90
Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutern	11,50

Restaurant Weinkirche

Fisch

Gebratenes Zackenbarschfilet Kräuterrisotto, sautierte Pfifferlinge, Blanc de Noir Sauce	28,50
Steinbutt auf Fenchel-Tomatengemüse Meeresfrüchteravioli, Orangen-Anissauce	33,00
Filet vom Bachsaibling geschmorte Gurken, Sauerrahm, Kartoffel-Räucherpüree	27,80
Feines aus Fluß und Meer mit Blattspinat, Tomatenbutter und Kartoffeln	30,50

Fleisch

Rosa gebratener Lammrücken mit Buschbohnen-Maisgemüse, Tomatenrisotto Kapern-Ziegenkäsesauce	31,50
Rinderfilet mit geschmorten Karotten Zwiebellauch und Kartoffelkrapfen	32,50
Kôtelett vom Eifeler Jungschwein Rahmpfifferlinge, Brokkoli, hausgemachte Nudeln	28,50
Eifeler Rehrücken mit Pastinakengemüse Waldpilze, Kartoffel-Waldpilzsoufflé, Preiselbeerjus	34,00

Restaurant Weinkirche

Käse

Verschiedene Rohmilchkäse
- Auswahl von unserem Käsebrett -

11,00

Karamellisierter Eifeler Ziegenkäse
mit Rote Bete

11,50

Dessert

Dialog von hausgemachten Sorbets mit Früchten

12,00

Crème Brûlée von Tahiti Vanille
marinierte Brombeeren, Sauerrahmeis

12,50

Sanct Peter's Pfirsich Melba mit Himbeersauce
hausgemachtes Vanilleeis

12,30

Gâteau von Passionsfrucht
mit Schokoladensorbet und Mangosalat

12,50

unsere Dessertwein-Empfehlung dazu:

2009er Moscato d'Asti D.O.C.G.
La Rosa selvatica
Icardi / Piemont

0,10 l 8,--

Restaurant Weinkirche

Das aktuelle Monatsmenü mit passender Weinempfehlung

Amuse Bouches

2009er	Edition Brogsitter Riesling Hochgewächs trocken Ockfener Scharzberg Weingut Brogsitter	0,10l 5,25	0,75l 31,50	Hausgebeizter Lachs und Thunfisch mit mariniertem grünem Spargel und Sesamsauce
--------	---	------------	-------------	---

Klare Wildkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Grießnockerl

2010er	Edition Brogsitter AHR Spätburgunder trocken Ahrweiler Klosterberg Weingut Brogsitter	0,10l 6,25	0,75l 37,50	Kôtelett vom Eifeler Jungschwein Rahmpfifferlinge, Brokkoli, hausgemachte Nudeln
--------	--	------------	-------------	--

Gâteau von Passionsfrucht
Schokoladensorbet und Mangosalat

Menü pro Person € 56,50

Gerne stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl
von Rohmilchkäse (3 Stück) von unserem Käsebrett
nach Ihren Wünschen als Ergänzung zu Ihrem Menü zusammen

pro Portion € 6,90

Restaurant Weinkirche

Sanct Peter's Romantik Degustation

Sanct Peter's Gänseleberterrine
Trockenfrüchtechutney, Süßweingelée, Brioche

Steinbutt auf Fenchel-Tomatengemüse
Meeresfrüchteravioli, Orangen-Anissauce

Pfirsichsorbet
aufgefüllt mit Rosée de Saumon

Eifeler Rehrücken
Pastinakengemüse, Waldpilze, Kartoffel-Waldpilzsoufflé
Preiselbeerjus

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett

Crème Brûlée von Tahiti Vanille
marinierte Brombeeren, Sauerrahmeis

pro Person € 74,--

Passend zu diesem Menü drei besondere Weine
-glasweise serviert-

pro Person € 28,--