

Restaurant Weinkirche

Vorspeisen und Zwischengerichte

Sanct Peter's Winzersalat mit Frühlingskräutern Radieschen und sautierten Steinchampignons	11,80
Carpaccio vom Rinderfilet auf grüner Pfeffercrème Parmesan und Brotsalat	18,80
Lauwarmer Stangenspargel mit Kräutereivinaigrette gebratene Garnelen und gehobeltem Parmesan	19,80
Sanct Peter's hausgebeizter Bio Lachs mit Spargelsalat, Dillcrème und kleinem Rösti	17,90
Zweierlei von der Gänsestopfleber eingelegte Pfefferananas, hausgebackenes Brioche	19,80

Suppen

Rahmsuppe von Artischocken mit Serranoschinken	11,90
Schaumsuppe von Frühlingskräutern sautierte Jakobsmuschel	12,50
Klare Geflügelkraftbrühe, Gemüse und Ravioli	12,50

Restaurant Weinkirche

Fisch

Filet von der Dorade „Royal“
Krustentierschaum, Spargelgemüse, Tomatenrisotto 32,50

Zanderfilet mit Rahmsauerkraut
Butterkartoffeln, Blanc de Noir Sauce 31,50

Feines aus Fluß und Meer
Blattspinat und Sauerrahmspaghettini 30,50

Spargel

Portion frisch gestochener deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 24,90

als Beilage empfehlen wir

- roher Ardenner Schinken 6,20
- Sanct Peter's Kochschinken nach Hausrezept 6,20
- kleines Black Angus Rinderfilet 12,50
- Sanct Peter's Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken 10,80
- nach Hausrezept gebeizter Lachs 8,90
- gebratenes Bio Lachsfilet 10,80

unsere Weinempfehlung zum Spargel

2011er	Brogsitter Weißburgunder	0,10 l	5,50
Rhh	QbA trocken Weingut Brogsitter	0,75 l	30,--

Fleisch

Überbackenes Black Angus Rinderfilet
auf grünen Bohnen, Kartoffelgratin, AHR Burgunder-Schalottensauce 32,50

Geschmorte Rinderbacken in Ahr Spätburgunder
junger Rahmlauch, Kartoffelpüree 29,00

Rosa gebratener Maibockrücken
junger Wirsing, sautierte Waldpilze, Kartoffelsoufflé 34,20

Brust von der Freilandpoularde
Spargelgemüse, Kartoffel-Spargelflan, Morchelrahmsauce 29,50

Restaurant Weinkirche

Käse

Verschiedene Rohmilchkäse
- Auswahl von unserem Käsebrett -

12,00

Salat von Klosterkäse mit Frühlingskräuter
Brotkracherl

11,50

Dessert

Dialog von hausgemachten Sorbets mit Früchten

12,00

Marinierte Erdbeeren
mit Mascarpone und Sauerrahmeis

12,90

Crème Brûlée von Tahiti Vanille
mit Himbeeren und Limonensorbet

12,50

Topfenstrudel mit eingelegten Dörr Aprikosen
Waldmeister Eis

12,90

unsere Dessertwein-Empfehlung dazu:

2010er 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 Bouche

2011er	Edition Brogsitter Riesling Hochgewächs trocken Weingut Brogsitter 0,10l 5,50	0,75l 32,50	Carpaccio vom Rinderfilet auf grüner Pfeffercrème, Parmesan und Brotsalat
--------	----------------------------------------------------------------------------------------	-------------	---------------------------------------------------------------------------------

Schaumsuppe von Frühlingskräutern
mit Jakobsmuschel

2011er	Brogsitter Grauburgunder Spätlese trocken Weingut Brogsitter 0,10l 5,80	0,75l 34,50	Filet von der Dorade „Royal“ Krustentierschaum Spargelgemüse, Tomatenrisotto
--------	----------------------------------------------------------------------------------	-------------	------------------------------------------------------------------------------------

Marinierte Erdbeeren
Mascarpone und Sauerrahmeis

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

Zweierlei von der Gänsestopfleber
eingelegte Pfefferananas, hausgebackenes Brioche

Filet vom Zander
Spargelragout, Krustentierschaum

Erdbeersorbet
aufgefüllt mit Brogsitter Rosé Sekt

Rosa gebratener Maibockrücken
junger Wirsing, sautierte Waldpilze
Kartoffelsoufflé

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett

Topfenstrudel mit eingelegten Dörr Aprikosen
Waldmeister Eis

pro Person € 77,--

Passend zu diesem Menü drei besondere Weine
-glasweise serviert-

pro Person € 28,--