

Restaurant Weinkirche

Herbstmenü

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
Grünpeffercrème, Parmesan, marinierte Artischocken

Topinamburcrèmesuppe
mit Lachswürfeln

W o l f s b a r s c h
Kürbis-Risotto, wilder Brokkoli
Parmesansauce

Sanct Peter's Apfel-Tiramisu mit Rum-Rosineneis
im Glas serviert

Menü pro Person € 69,50

Unsere passende Weinempfehlung

2016er

Weißburgunder

Rhh., Prädikatswein Spätlese trocken

Weingut Brogsitter

Glas à 6,50 0,75 l à 35,50

2017er

Brogsitter No. 1

Ahr, Blanc de Noir trocken

Weingut Brogsitter

Glas à 6,50 0,75 l à 36,--

Gerne stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl
von Rohmilchkäse (3 Stück) von unserem Käsebrett
nach Ihren Wünschen als Ergänzung zu Ihrem Menü zusammen
als Menü Portion € 9,50

Restaurant Weinkirche

Sanct Peter's Romantik Degustation

Unsere Gänseleber mit Süßwein-Gel
Kürbis-Chutney, Rosmarin-Feigen-Brioche

* * *

Steinbutt auf Paella-Risotto
Hummersauce

* * *

Sorbet vom Weinberg-Pfirsich
am Tisch mit Brogsitter Rosé Sekt aromatisiert

* * *

Eifler Rehrücken
Wirsing, Waldpilze, Kartoffel-Speckschnitte
Preiselbeer-Pfefferjus

* * *

Zweierlei von Ananas
mit Kokosnuss

* * *

pro Person € 89,-

Passend zu diesem Menü drei besondere Weine
-glasweise serviert-

pro Person € 30,-

Gerne stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl
von Rohmilchkäse (3 Stück) von unserem Käsebrett
nach Ihren Wünschen als Ergänzung zu Ihrem Menü zusammen
als Menü Portion € 9,50

Restaurant Weinkirche

Vorspeisen und Zwischengerichte

Grafschafter Feldsalat mit Kartoffeldressing Speck und Croûtons	16,50
Hausgebeizter Label Rouge Lachs Rote Bete, Meerrettich, Feldsalat	19,50
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet Grünpfeffercrème, Parmesan, marinierte Artischocken	19,80
Unsere Gänseleber mit Süßwein-Gel Kürbis-Chutney, Rosmarin-Feigen-Brioche	22,50
Sautierte Wildwassergarnelen auf Paella-Risotto und Hummersauce	21,00
Hausgemachte Kalbsblutwurst gebraten auf Balsamico-Linsen	18,80
Sauerrahm-Spaghettini mit 3 Gramm weißer Alba Trüffel	31,50
Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peter's Hausdressing	8,50

Restaurant Weinkirche

Suppen

Klare Geflügelkraftbrühe mit Grießnocke und Wurzelgemüse	13,50
Sanct Peter's Fischsuppe, Knoblauch- Croûton	13,90
Topinambur-Crèmesuppe mit Lachswürfeln	13,80

Fisch

Edelfische Paella-Risotto, Spinat, Hummersauce	33,50
Zanderfilet AHR Blanc de Noir Sauce, Balsamico-Linsen Kartoffelpüree	33,50
Filet vom Wolfsbarsch Kürbis-Risotto, wilder Brokkoli, Parmesansauce	35,-

Vegetarisches Gericht

Waldpilz-Gnocchi mit wildem Brokkoli geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesansauce	24,50
--	-------

Restaurant Weinkirche

Fleischgerichte

Sauerbraten vom Eifler Hirsch Rotkohl und hausgemachte Spätzle	27,00
Geschmorte Ochsenbäckchen in Ahr Spätburgundersauce Kohlrabi, Kartoffel-Lauchpüree	30,00
Sanct Peter's Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites	27,50
Eifler Rehrücken Wirsing, Waldpilze, Kartoffel-Speckschnitte	42,-
Filet vom Black Angus Rind mit Rotwein-Schalottenkruste Kürbiskern-Jus, wilder Brokkoli, Kürbis-Risotto	38,00
Rumpsteak vom Black Angus Rind, Kräuterbutter, Bohnengemüse, Kartoffelgratin	30,00

Unser Klassiker in der Vorweihnachtszeit

Halbe Bauernente aus dem Oldenburger Land -sanft im Ofen geschmort- Rotkohl, Maronen, Backapfel, hausgemachte Kartoffelklöße dazu unsere Entensauce nach Hausrezept	35,50
--	--------------

Restaurant Weinkirche

Käse

Verschiedene Rohmilchkäse - Auswahl von unserem Käsebrett -	15,80
Karamellierter Eifeler Ziegenkäse Olivenmarmelade	15,00

Dessert

Sanct Peter's Apfel-Tiramisu mit Rum-Rosineneis im Glas	13,80
Crème Brûlée von der Tonkabohne Zwetschgen und Topfen-Vanilleeis	14,00
Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce	12,90
Lebkuchen-Charlotte mit Orangenkompott Orangenbuttereis	13,80
Zweierlei von Ananas mit Kokosnuss	14,80

unsere Dessertwein-Empfehlung dazu:

2016er	Moscato d' Asti Glas	8.-
	Piemont D.O.C.G. 0,50l	35.-

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind,
halten wir eine Allergiker Karte bereit.
Sprechen Sie uns an.