

# Restaurant Weinkirche

## Frühlingsmenü

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet  
Olivencrème, Pinienkerne, Rucola und Parmesan

\*\*\*

Topinambur-Crèmesuppe  
mit Lachswürfeln

\*\*\*

Perlhuhnbrust  
wilder Brokkoli, Tagliatelle  
Morchelrahmsauce

\*\*\*

Gebrannte Vanillecrème  
Rhabarber, Quarksorbet

\*\*\*\*\*

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

2018er

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

Label Rouge Lachs und Thunfisch  
Avocado, Sesam

\* \* \*

Filet vom S k r e i  
Meeresfrüchte-Risotto

\* \* \*

Sorbet von Limonen  
am Tisch mit Brogsitter Riesling Sekt aromatisiert

\* \* \*

Rosa gebratenes Irisches Lammkarree  
geschmortes Paprikagemüse  
Bärlauch-Gnocchi

\* \* \*

Charlotte von Ananas und Kokosnuss  
Pina Colada-Sorbet

\* \* \*

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, Sanct Peter's Hausdressing

- mit Croûtons und gerösteten Speckstreifen 16,50
- mit gebratener Kalbsblutwurst 21,50

Unsere Gänseleber mit Rhabarber  
Rosmarin-Feigen-Brioche

23,50

Gebratene Garnelen  
Meeresfrüchte-Risotto, Krustentiersauce

22,50

Label Rouge Lachs und Thunfisch  
Avocado, Sesam

21,50

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet  
Olivencrème, Pinienkerne, Rucola und Parmesan

20,--

Kalbsbries auf Erbsenpüree, Trüffeljus

25,50

Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peter's Hausdressing

8,50

## Restaurant Weinkirche

### Suppen

Topinambur-Crèmesuppe mit Lachswürfeln	13,80
Perlhuhnkraftbrühe mit Tomatenravioli	13,90
Schaumsuppe vom Eifler Bärlauch, Schinkenbisquit	13,80

### Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi, Blattspinat geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan	24,50
Kartoffel-Olivenragout, Artischocken, wilder Brokkoli und Basilikum	24,50

### Fisch

S k r e i (Winterkabeljau), rote Bete-Risotto Blattspinat, Senfsauce	32,50
Z a n d e r f i l e t grüner Spargel, geschmolzene Kirschtomaten Bärlauch-Gnocchi, Blanc de Noir Sauce	34,50
Filet vom W o l f s b a r s c h Kartoffel-Oliven-Tomatenragout, Pak Choi, Pinienkern-Vinaigrette	36,50

## Restaurant Weinkirche

### Fleischgerichte

Rosa gebratenes Irisches Lammkarree geschmortes Paprikagemüse, Bärlauch-Gnocchi	36,50
Sanct Peter's Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites	27,50
Ochsenbäckchen in Ahr-Spätburgunder geschmort Champignon-Lauchragout, Kartoffelpüree	31,-
Kalbskôtelett auf Kartoffel-Oliven-Tomatenragout Pak Choi, Kräuterjus	39,50
Überbackenes Filet vom Black Angus Rind, Bohnengemüse Kartoffelgratin, geschmorte Perlzwiebeln	39,80
Perlhuhnbrust, wilder Brokkoli, Tagliatelle Morchelrahmsauce	32,-

## Restaurant Weinkirche

### Käse

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

### Dessert

Gebrannte Vanillecrème, Rhabarber, Quarksorbet	13,50
Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce	12,90
Charlotte von Ananas und Kokosnuss Pina Colada-Sorbet	14,-
Sanct Peter's Schokoladendessert Kirschragout, Verpoorten Eierliköreis	14,50

unsere Dessertwein-Empfehlung dazu:  
2017er 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.