

# Restaurant Weinkirche

## Frühlingsmenü

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*

Schaumsuppe von Eifler Bärlauch  
mit Garnele

\*\*\*

Zanderfilet  
Spargel-Risotto, Morchelrahmsauce

\*\*\*

Charlotte von Waldmeister  
Himbeeren

\*\*\*\*\*

Menü pro Person € 69,50

## Unsere passende Weinempfehlung

2018er

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

Unsere Gänseleber mit Rhabarber  
Rosmarin-Feigen-Brioche

\* \* \*

Steinbuttfilet  
Spargel-Risotto, Morchelrahmsauce

\* \* \*

Sorbet vom weißen Pfirsich  
am Tisch mit Brogsitter Riesling Sekt aromatisiert

\* \* \*

Rosa gebratener Lammrücken  
provenzalisches Gemüse, Bärlauch-Gnocchi  
Ziegenkäsesauce

\* \* \*

Feines von weißer Schokolade und Erdbeeren  
Pfeffereis

\* \* \*

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

Sanct Peter's Winzersalat mit eingelegten Champignons und Radieschen	16,50
Gebackener Kalbskopf und gebratene Kalbsblutwurst auf kalter Kartoffel-Lauchcrème, Frühlingssalat	21,-
Unsere Gänseleber mit Rhabarber Rosmarin-Feigen-Brioche	23,50
Lauwarmer Stangenspargel mit Pinienkern-Vinaigrette mit 3 Stück gebratenen Garnelen	16,50 23,-
Label Rouge Lachs und Thunfisch Erbsencreme, Koriandermayonnaise	21,50
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet Olivencreme, Pinienkerne, Rucola und Parmesan	20,-
Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peter's Hausdressing	8,50

## Restaurant Weinkirche

### Suppen

Zucchini-Crèmesuppe mit Tomatenravioli	13,80
Sanct Peter's Fischsuppe mit Sauce Rouille	13,90
Schaumsuppe vom Eifler Bärlauch, Garnele	13,80

### Sanct Peter's Frühlingsküche mit Spargel

Portion frisch gestochener Bornheimer Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter als Beilage empfehlen wir	29,50
• roher Ardenner Schinken	9,80
• Sanct Peter's Kochschinken nach Hausrezept	9,80
• Medaillon vom Black Angus Rinderfilet	17,--
• Sanct Peter's Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken	13,50
• Tranchen vom hausgebeizten Lachs	11,50
• gebratenes Bio Lachsfilet	12,50
• gebratenes Steinbuttfilet	17,--

#### die ideale Weinempfehlung zum Spargel

2018er	Brogssitter Weissburgunder	0,75 l	30,--
Pfalz	Qualitätswein, trocken	Glas	5,50

### Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi, Blattspinat geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan	24,50
Grüner Spargel mit gebackenen Risotto-Bällchen und pikante Tomaten-Olivensauce	24,50

# Restaurant Weinkirche

## Fisch

S k r e i (Winterkabeljau), rote Bete-Graupen Blattspinat, Senfsauce	32,50
Z a n d e r f i l e t Spargel-Risotto, geschmolzene Kirschtomaten Blanc de Noir Sauce	34,50
Filet vom W o l f s b a r s c h Bohnen-Artischockengemüse, mildes Kartoffel-Knoblauchpüree Thunfischsauce	36,50

## Fleischgerichte

Irischer Lammrücken provenzalisches Gemüse, Bärlauch-Gnocchi, Ziegenkäsesauce	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,-
Black Angus Rinderfilet Blattspinat, gebackene Risotto-Bällchen, Perlzwiebeln	39,80
Rosa gebratenes Rumpsteak, Bohnengemüse, Kartoffelgratin Pfefferjus	30,-

# Restaurant Weinkirche

## Käse

Verschiedene Rohmilchkäse  
- Auswahl von unserem Käsebrett - 15,80

Karamellisierte Eifeler Ziegenkäse  
Olivenmarmelade 15,00

## Dessert

Pannacotta von Südfrüchten  
Mandarinensorbet 13,50

Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce 12,90

Charlotte von Waldmeister  
Himbeeren 14,-

Feines von weißer Schokolade und Erdbeeren  
Pfeffereis 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.