

Restaurant Weinkirche

Frühlingsmenü

Törtchen von Tomate und Büffelmozzarella
Basilikum

Artischocken-Crèmesuppe
mit Rauchfleisch

Filet vom weißen Heilbutt
zweierlei Spargel, Meeresfrüchte-Risotto
Krustentierjus

Joghurt-Pannacotta mit Aprikosen
Holunderblüteneis

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 6,90 0,75 l à 38,50

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 Aprikosen
Rosmarin-Feigen-Brioche

* * *

Wolfsbarsch
Artischocken-Bohnenragout

* * *

Sorbet vom weißen Pfirsich
am Tisch mit Brogsitter Riesling Sekt aromatisiert

* * *

Eifler Rehbockrücken
Selleriepüree, Wirsing
glasierte Champignons und Kirschen

* * *

Schokoladentarte mit hiesigen Himbeeren
Zitronenverbena-Eis

* * *

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
Törtchen von Tomate und Büffelmozzarella Basilikum	21,-
Unsere Gänseleber mit Aprikosen-Chutney 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 Olivencrème, Pinienkerne, Rucola und Parmesan	20,-
Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peter's Hausdressing	8,50

Restaurant Weinkirche

Suppen

Artischocken-Crèmesuppe mit Rauchfleisch	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	Brogsitter Weissburgunder	0,75 l	30,-
Pfalz	Qualitätswein, trocken	Glas	5,50

Vegetarische Gerichte

Tomatenravioli mit geschmorten Salatherzen und Parmesan	24,50
Grüner Spargel mit gebackenen Risotto-Bällchen und pikante Tomaten-Olivensauce	24,50

Restaurant Weinkirche

Fisch

Filet vom weißen Heilbutt zweierlei Spargel, Meeresfrüchte-Risotto, Krustentierjus	34,50
Zanderfilet geschmorte Salatherzen, Risolée Kartoffeln Tomaten-Oliven-Vinaigrette	34,50
Filet vom Wolfsbarsch Bohnen-Artischockengemüse, mildes Kartoffel-Knoblauchpüree weiße Basilikumsauce	36,50

Fleischgerichte

Sanct Peter's Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites	27,50
Ochsenbäckchen in Ahr-Spätburgunder geschmort Mangoldgemüse, Kartoffelpüree	31,-
Black Angus Rinderfilet geschmorte Salatherzen, Risolée Kartoffeln, Balsamico-Jus	39,80
Rosa gebratenes Rumpsteak, Bohnengemüse, Kartoffelgratin Kräuterbutter	30,-
Eifler Rehbockrücken Selleriepüree, Wirsing, glasierte Champignons und Kirschen	42,-

Restaurant Weinkirche

Käse

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

Dessert

Joghurt-Pannacotta mit Aprikosen Holunderblüteneis	13,50
Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce	12,90
Charlotte von Waldmeister Grafschafter Erdbeeren	14,--
Schokoladentarte mit hiesigen Himbeeren Zitronenverbena-Eis	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.