

Restaurant Weinkirche

Herbstmenü

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
grüne Pfeffercrème, Artischocken, Parmesan

Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis
sautierte Garnelen

Zanderfilet
Rahmsauerkraut, Specksauce, Schnittlauch-Kartoffelpüree

Unser Apfel-Tiramisu mit Crumble und Rum-Rosineneis

Menü pro Person € 72,50

Unsere passende Weinempfehlung

2018er

Brogsitter Riesling Hochgewächs
Saar, Ockfener Scharzberg, trocken
Weingut Brogsitter
Glas à 6,50 0,75 l à 36,00

2019er

Blanc de Noir No. 1
Ahr, Spätburgunder, 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 € 9,90

Restaurant Weinkirche

Sanct Peters Romantik Degustation

Unsere Gänseleber mit Apfel-Chutney, Haselnuss
hausgemachte Brioche

Tranche vom Steinbutt
Zuckerschoten, Karotten-Estragonpüree, Krustentierjus

Sorbet vom weißen Pfirsich
mit Brogsitter Pinot Brut Sekt
am Tisch aromatisiert

Black Angus Rinderfilet „Café de Paris Kruste“
Steinpilze, wilder Brokkoli, Markknödelschnitte

Karamellisierter Eifler Ziegenkäse
eingelegte Feigen, Pinienkerne

Sanct Peters Schokoladendessert
Grafschafter Himbeeren und „Verpoorten Eierliköreis“

Menü komplett pro Person	€ 98,--
Menü ohne Sorbet und Käse	€ 85,--

Passend zu diesem Menü drei besondere Weine
-glasweise serviert-

pro Person € 30,--

Restaurant Weinkirche

Vorspeisen, Zwischengerichte

Zweierlei vom Eifler Ziegenkäse Rote Beete und Kräutersalat (vegetarisch)	18,50
Brotsalat mit bunten Tomaten, Burrata, Basilikum (vegetarisch)	17,00
Unsere Gänseleber mit Apfel-Chutney, Haselnuss hausgemachte Brioche	23,50
Spaghettini mit Meeresfrüchten, Spinat und Kirschtomaten	23,00
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet grüne Pfeffercrème, Artischocken, Parmesan	21,00
Label Rouge Lachs und Thunfisch, Erbsencreme, marinierte Buchenpilze und Koriandermayonnaise	21,50
Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peters Hausdressing (vegetarisch)	8,50
Gebackene Garnelen zweierlei vom Kürbis und Kürbiskernpesto	23,00

Restaurant Weinkirche

Suppen

Rehkraftbrühe Waldpilze, Flädle und Maultasche	13,80
Sanct Peters Fischsuppe mit Sauce Rouille	13,90
Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis sautierte Garnelen	13,80

Vegetarische Gerichte

Walnussravioli, geschmorter Chicorée und wilder Brokkoli	24,50
Kürbisrisotto Steinpilze und Pak Choi	24,50

Fisch

Wolfsbarsch und Pulpo Paellarisotto, Blattspinat, Blanc de Noir Sauce	39,50
Filet vom Steinbutt Zuckerschoten, Karotten-Estragonpüree, Krustentierjus	36,50
Zanderfilet Rahmsauerkraut, Specksauce, Schnittlauch-Kartoffelpüree	34,50

Restaurant Weinkirche

Fleischgerichte

Sanct Peters Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken mit Röstkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat	28,50
Ochsenbäckchen à la “Boeuf Bourguignon” Petersilienwurzel, Kartoffelpüree	31,00
Black Angus Rinderfilet „Café de Paris Kruste“ Steinpilze, wilder Brokkoli, Markknödelschnitte	39,80
Rosa gebratenes Rumpsteak Bohnenragout, Kartoffelgratin, Portweinjus	32,00
Eifler Rehrücken, kleine Kartoffelknödel, Wirsing, Preiselbeeren und Waldpilze	42,00
Rosa gebratene Entenbrust Kürbisrisotto, Pak Choi Gemüse, Holunderbeersauce	36,50

Restaurant Weinkirche

Käse

Verschiedene Rohmilchkäse
- Auswahl von unserem Käsebrett - 15,80

Karamellierter Eifeler Ziegenfrischkäse
eingelegte Feigen, Pinienkerne 15,00

Dessert

Unser Apfel-Tiramisu mit Crumble und Rum-Rosineneis 14,00

Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce 12,90

Crema Catalana
Zwetschgenragout, Joghurt-Sauerrahmsorbet 13,50

Sanct Peters Schokoladendessert
Grafschafter Himbeeren und „Verpoorten Eierliköreis“ 14,50

unsere Dessertwein-Empfehlung dazu:

2019 Moscato d' Asti DOCG

Icardi, Piemont, Italien

0,1 l 8,00

0,5 l 35,00

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