

## Frühlingsmenü

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet  
Bärlauchcreme, grünes Spargelpesto, Pinienkerne,  
Rucola und Parmesan

\*\*\*

Spargelcremesuppe vom Bornheimer Spargel  
Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken  
rahmiges Spargelgemüse, Kartoffel-Bärlauchpüree und Portweinjus

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Grafschafter Erdbeeren  
und hausgemachtem Joghurteis

\*\*\*

Menü pro Person € 74,00

### **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

## **Vorspeisen**

Marinierter Bornheimer Spargel  
Garnelen und Tomatenvinaigrette  
26,00 €

Brotsalat mit Eifler Bio Tomaten, Burrata und Basilikum ✓  
19,00 €

Hausgebeizter Label Rouge Lachs  
Gurken und Meerrettich  
19,00 €

Karamellisierter Ziegenkäse vom Vulkanhof ✓  
Frühlingsalat, Rhabarber und geröstete Cashewkerne  
18,00 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet  
Bärlauchcreme, grünes Spargelpesto, Pinienkerne,  
Rucola und Parmesan  
22,00 €

Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peters Hausdressing ✓  
8,50 €

## **Suppen**

Spargelcremesuppe vom Bornheimer Spargel  
Räucherlachsstreifen  
14,00 €

Cremesuppe vom Eifler Bärlauch  
Croûtons und Garnele  
14,00 €

## **Hauptgänge**

### **Fisch**

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Brokkoli und Spargelrisotto

36,00 €

Tranche vom Label Rouge Lachs

Kartoffel-Gurkensalat Liebstöckel und Blanc de Noir Sauce

29,00 €

### **Fleisch**

Sanct Peters Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

29,00 €

Lammragout mit getrockneten Tomaten und Silberzwiebeln

Bärlauchgnocchi und Bohnengemüse

33,00 €

Medaillon vom Black Angus Rinderfilet

Kartoffelgratin, gebratener Spargel und Portweinjus

39,50 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind

Bohnengemüse und Kartoffelgratin

33,00 €

Ochsenbäckchen à la Boeuf Bourguignon

Spargel-Brokkoligemüse, feines Kartoffelpüree

31,00 €

### **Vegetarisch**

Bärlauchgnocchi mit Spargelgemüse und Erbsen

24,00 €

## Spargel

Bornheimer Spargel täglich frisch gestochen

Portion Bornheimer Spargel  
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter   
29,00 €

Dazu empfehlen wir:

roher Ardenner Schinken 9,80 €

Sanct Peters Kochschinken nach Hausrezept 9,80 €

Medaillon vom Black Angus Rinderfilet 19,00 €

Sanct Peters Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken 13,50 €

Hausgebeizter Lachs 11,50 €

gebratenes Label Rouge Lachs Mittelstück 12,50 €

### **unsere ideale Weinempfehlung zum Bornheimer Spargel**

2020er Brogsitter Weißburgunder  
Pfalz, Qualitätswein, trocken, Weingut Brogsitter  
Glas à 5,50 €                      0,75 l à 32,00 €

## Desserts

3 große Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Valrhona  
Schokoladensauce  
12,00 €

Gebrannte Crème mit Grafschafter Erdbeeren  
und hausgemachtem Joghurteis  
13,50 €

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Bourbon Vanilleeis,  
und Schlagrahm  
12,00 €