

# Stubenkarte

von 12:00 bis 22:00 Uhr

## Kleine Gerichte und Vorspeisen

Marktfrischer Blattsalat, Sanct Peters Hausdressing	8,50€
- gebratene Rinderfiletscheiben	21,00€
- gebratene Garnelen und Koriandercrème	21,00€
- gebackene Poulardenbrust Streifen	17,50€
Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Gurken und Meerrettich	18,00€
Karamellisierter Eifler Ziegenkäse, bunte Salate und Rhabarber	18,50€
Hausgeräucherter roher und gekochter Eifelschinken hauchdünn geschnitten, Sauerteigbrot und Landbutter	15,50€
Sanct Peters Winzervesper: hausgeräucherter roher und gekochter Schinken, Eifler Bergkäse, Blut- und Leberwurst, Salatgarnitur	15,50€

## Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Markknödel und Wurzelgemüse	9,80€
Spargelcremesuppe vom Bornheimer Spargel mit Spargeleinlage	9,80€

## Fisch- und Fleischgerichte

Lachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat, Liebstöckel und Blanc de Noir Sauce	27,50€
Seesaibling mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Weißweinsauce	32,00€
Lammragout mit Tomaten, Silberzwiebeln, Brokkoli und Kartoffelpüree	27,00€
Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Röstkartoffeln <b>oder</b> Kartoffel-Gurkensalat	28,00€
Rumpsteak vom Black Angus Rind Bohngemüse, Kartoffelgratin, Portweinjus	30,00€
Bärlauchgnocchi, Spargel, Erbsen und Kräuterseitlinge	24,50€

**Zu allen Gerichten reichen wir hausgebackenes Sauerteigbrot und Landbutter**

## Stubenkarte

von 12:00 bis 22:00 Uhr

### Dessert

Dunkles Schokoladenmousse auf Vanillesauce	10,80€
Grafschafter Erdbeeren mit Bourbon Vanilleeis und Schlagrahm	11,50€
Käseteller mit Trauben	11,50€

### Eis & Sorbet

3 große Kugeln Bourbon- Vanilleeis mit Valrhona - Schokoladensauce	12,90€
2 große Kugeln Gemischtes Eis mit Früchten	11,50€
2 hausgemachte Sorbets mit Früchten	11,80€

### Aus unserer Pâtisserie

14:30 bis 17:30 Uhr

Hausgebackener Kuchen	4,50€
Portion Sahne	1,00€

### **Sanct Peters hausgemachte Butterwaffel:**

mit Sauerkirschen und Sahne	6,90€
mit großer Kugel Bourbon-Vanilleeis	9,80€

*Ihr Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über das Tagesangebot*

### Mondial Café

	<b>Tasse</b>	<b>Kännchen</b>
Schümli Kaffee	3,20€	6,20€
Kaffee entkoffeiniert	3,20€	6,20€
Tasse Espresso	3,30€	
Doppelter Espresso	5,40€	
Cappuccino	3,80€	
Latte Macchiato	4,60€	
Milchkaffee	3,50€	
Heisse Schokolade	3,80€	
Eiscafé	7,90€	
Irish Coffee	13,80€	

### Ronnefeldt Tee

6,50€

#### **English Breakfast: Schwarzer Tee, Ceylon**

Ein weicher Ceylontee mit dem unverkennbaren Geschmack der Insel: prickelnd und spritzig

#### **Earl Grey: Schwarzer Tee, Indien**

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig frischen Zitrusaroma der Bergamotte

#### **Greenleaf: Grüner Tee, Indien**

Sorgfältig gearbeiteter Gartentee aus dem indischen Hochland mit zart herben Aroma

#### **Verveine: Zitrusverbene, Kräutertee**

Die aromatische Verveine entfaltet eine feine Zitrusnote

#### **Fruity Camomile: 95 % Kamillenblüten, 5 % Orangenschale, Kräutertee**

Herb-süße Kamille verfeinert mit aromatischer Orangenschale

#### **Refreshing Mint: 90 % Pfefferminzeblätter, 10 % Zitronengras**

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras

#### **Sweet Berries: Fruchtee mit Erdbeer-Himbeergeschmack**

Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte

Hibiskus, Apfelstückchen, Hagebuttenschale, süße Brombeerblätter, Aromen, 5 % Himbeeren, Orangenschalen, Rosenblätter