

Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter

Das Menü aus der Gourmet Küche

Gänseleber Parfait, Kaffee, Aprikose
Rosmarin - Aprikosen Focaccia

Eigelb Ravioli, Perigord Trüffel 
Spinat & Petersilienwurzel

Bretonischer Steinbutt
Möhre, Lauch & Lauchvinaigrette

Eifeler Rehrücken, Topfenschnitte
marinierter Rotkohl, Pflaume

Variation vom Vacherin Mont d'Or, Fruchtbrot, Kumquats

Dreierlei Original Beans Schokolade
Olivenöl, Fleur de Sel

Menü komplett 110,00

Menü ohne Eigelb Ravioli 92,00

Menü ohne Eigelb Ravioli & Vacherin 79,00

dazu unsere Weinbegleitung

für das 4 Gänge Menü 42,--

für das 5 Gänge Menü 49,--

für das Menü komplett 59,--

**Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter**

Vorspeisen und Zwischengerichte


Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peter's Hausdressing 	8,50
Grafschafter Feldsalat, Sanct Peter's Hausdressing, Brotcroûtons 	9,80
.....mit 3 Stück gebratenen Garnelen	21,50
.....mit geräucherter Barbarie Entenbrust	19,00
Rote Bete Carpaccio, Karamellierter Ziegenkäse vom Vulkanhof 	18,50
Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbsrücken, Thunfischsauce & Kapern	21,00
Gänseleber Parfait, Kaffee, Aprikose, Rosmarin Aprikosen Focaccia	28,--
Eigelb Ravioli, Perigord Trüffel, Spinat & Petersilienwurzel 	25,--
Duo vom hausgebeizten Lable Rouge Lachs, Gurke, Mango	22,50

Suppen

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis, steirisches Kürbiskernöl geröstete Kürbiskerne,	12,50
Petersilienwurzel-Crème-Suppe, geräucherte Entenbruststreifen	13,50

Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter

Hauptgerichte

Tranche vom Lable Rouge Lachs, Rahmsauerkraut feines Kartoffelpüree	33,50
Bretonischer Steinbutt, Möhre, Lauch & Lauchvinaigrette	46,00
Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat	28,50
Sanct Peter´s Ochsenbäckchen à la Boeuf Bourguignon Wurzelgemüse, feines Kartoffelpüree	31,00
Walnussravioli, Orangen- Chicorée  Wilder Brokkoli, karamellierte Walnüsse	28,00
Medaillon vom Black Angus Rinderfilet, Tomatenravioli, Bohngemüse, Portwein-Jus	39,50
Eifeler Rehrücken, Topfenschnitte, marinierter Rotkohl, Pflaume	45,00

Sanct Peter´s Gänsebraten von Gänsen aus dem Oldenburger Land
– frisch aus dem Ofen –,

Rotkohl, Maronen, Backapfel & Kartoffelklöße dazu unsere Gänsesauce nach Hausrezept	49,90
ab 4 Personen 1 ganze Gans am Tisch tranchiert auf Vorbestellung	pro Person 52,90

unsere Weinempfehlung dazu

2020er	Brogsitter „GANS ROT“	0,75l	36,--
Rhh	Rotwein Cuvée	0,10l	6,50
	Weingut Brogsitter		

**Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter**

Dessert & Käse

3 große Kugeln Bourbon Vanille-Eis mit Valrhona Schokoladensauce	12,00
..... heißen Schattenmorellen	12,00
Crème Brûlée, Gewürzorange, Bourbon Vanilleeis	14,00
Dreierlei Original Beans Schokolade, Olivenöl, Fleur de Sel	18,00
Rohmilch Käseteller vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf	15,00
Variation vom Vacherin Mont d'Or, Fruchtbrot, Kumquats	18,00