


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

Das Gourmet Menü

Gänseleber Parfait
Kaffee, Aprikose, Rosmarin Aprikosen Brioche

Perigord Trüffel
Rahmspinat & BIO- Eigelb, Kartoffelschaum 

Skrei
Rote Bete- Risotto, Kale, Senf-Vinaigrette

Eifeler Rehrücken
Sellerie-Püree, Wirsing, Kräuter-Saitlinge, Preiselbeerjus

Bleu d' Auvergne
Birne, Topinambur

Passionsfrucht, Banane, Mango, weiße Schokolade, Kokos

Menü ohne Perigord Trüffel & Bleu d'Auvergne 79,00

Menü ohne Perigord Trüffel 92,00



Menü komplett 110,00

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

Grafschafter Feldsalat, Sanct Peter´s Hausdressing, Brotcroûtons mit 3 Stück gebratenen Garnelen	21,50
Rote Bete Carpaccio, Karamellisierter Ziegenkäse vom Vulkanhof 	18,50
Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbsrücken, Thunfischsauce & Kapern	21,00
Gänseleber Parfait, Kaffee, Aprikose, Rosmarin Aprikosen Brioche	28,--
Perigord Trüffel, Rahmspinat & BIO-Eigelb, Kartoffelschaum 	25,--
Tartar vom hausgebeizten Lable Rouge Lachs, Avocado, Grafschafter Feldsalat	22,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Griesnocke und Gemüse	14,00
Getrüffelte Sellerie–Suppe mit Selleriestroh	14,00
Süßkartoffel-Kokosmilch-Suppe, Garnele	13,50

Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter
Hauptgerichte

Skrei (Winterkabeljau) Rote Bete- Risotto, Kale, Senf-Vinaigrette	38,50
Tranche vom weißen Heilbutt Rahmspinat, feines Kartoffelpüree, Ahr-Blanc de Noir- Sauce	42,00
Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat	28,50
Sanct Peter´s Ochsenbäckchen AHR Burgundersauce, Rahmwirsing und feines Kartoffelpüree	31,00
Tomaten-Mozzarella-Gnocchi  Weißer Tomaten-Basilikum-Schaum, Zucchini, Pinienkerne	28,00
Medaillon vom Black Angus Rinderfilet, Kartoffelkuchen, Bohngemüse, Portwein-Jus	39,50
Eifeler Rehrücken Sellerie-Püree, Wirsing, Kräuter-Saitlinge, Preiselbeerjus	45,00
Sanct Peter´s geschmorte Französische Challans Ente Rotkohl, Maronen, Backapfel & Kartoffelklößen	39,--

unsere Weinempfehlung dazu

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

Dessert & Käse

3 große Kugeln Bourbon Vanille-Eis mit Valrhona Schokoladensauce	12,00
..... heißen Schattenmorellen	12,00
Crème Brûlée, Gewürzorange, Bourbon Vanilleeis	14,00
Passionsfrucht, Banane, Mango, weiße Schokolade, Kokos	16,00
Rohmilch Käseteller vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf	15,00
Bleu d' Auvergne, Birne, Topinambur	18,00