

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

Das Frühlingsmenü

Gebeizte und geflämmt Fjord Forelle
Gurke, Wasabi

Crèmesuppe vom Eifler Bärlauch, Garnele

Grüner Spargel, gebratene Jakobsmuschel und Kartoffelschaum

Rosa gebratener Maibockrücken
Wirsing, Pilze und Semmelknödelschnitte

wahlweise

Tranche vom Steinbutt
Spargel Risotto, Erbsen

Sanct Peter's Rhabarberdessert


| | |
|-------------------------------|--------|
| Menüpreis ohne Jakobsmuschel | 95,-- |
| Menüpreis ohne Bärlauchsuppe | 105,-- |
| Menüpreis komplett pro Person | 114,-- |

dazu unsere Weinbegleitung 4 Weine 41,--

oder unsere **alkoholfreie** 4-fache Weinbegleitung 38,--

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

Vorspeisen und Zwischengerichte

| | |
|--|-------|
| Grüner Spargel mit gebackener Garnele, Orange und Estragon | 24,50 |
| Karamellierter Ziegenkäse vom Vulkanhof  Erdbeeren, grüner Pfeffer und Frühlingssalate | 21,00 |
| Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken, Frühlingssalaten, Bärlauchcreme | 24,00 |
| Grüner Spargel, gebratene Jakobsmuschel und Kartoffelschaum | 28,00 |
| Gänseleber Parfait, Portwein, Rhabarber und Haselnuss Brioche | 31,00 |
| Ceviche von Jakobsmuschel, gebackene Garnele, Erbsencrème Limette und Rote Peperoni | 26,50 |
| Gebeizte & geflammte Fjord Forelle, Gurke, Wasabi | 25,50 |

Suppen

| | |
|---|-------|
| Cremesuppe vom Eifler Bärlauch mit Garnelen | 14,90 |
| Spargelcrèmesuppe mit Frühlingskräutern | 14,90 |
| Kraftbrühe vom Tafelspitz mit getrüffelten Klößchen | 16,50 |

Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter

Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Bärlauch-Gnocchi  Grüner Spargel, Kirschtomaten, Kräuterseitlinge, Pinienkerne | 30,00 |
| Zanderfilet auf der Haut gebraten Grüner Spargel, Kartoffelpüree, Schnittlauch-Sauce | 42,00 |
| Tranche vom Steinbutt, Spargel Risotto, Erbsen, Ahr-Blanc de Noir-Sauce | 48,00 |
| Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat | 31,50 |
| Sanct Peter´s Ochsenbäckchen Frühlingsgemüse und feines Kartoffelpüree, AHR Burgundersauce | 33,00 |
| Medaillon vom Black Angus Rinderfilet wilder Brokkoli, Kartoffelkuchen, Portwein-Jus | 44,80 |
| Rosa gebratener Maibockrücken Wirsing, Pilze und Semmelknödelschnitte | 49,50 |

Dessert & Käse

| | |
|--|-------|
| 3 große Kugeln Bourbon Vanille-Eis mit Valrhona Schokoladensauce | 15,50 |
| heißen Schattenmorellen | 14,90 |
| Sanct Peter´s Rhabarber Dessert | 16,00 |
| Crème Brûlée, Erdbeeren, Sauerrahmeis | 18,00 |
| Rohmilch Käseteller vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf | 17,50 |
| Taleggio mit Sanddorn, gebackenem Grieß, weißes Tomatensorbet | 19,50 |