

**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 Rehrücken vom Maibock
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	23,00
Karamellierter Ziegenkäse vom Vulkanhof  Erdbeeren, grüner Pfeffer und Frühlingssalate	18,50
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken, Frühlingssalate, Bärlauch-Crème	22,50
Grüner Spargel, gebratene Jakobsmuschel und Kartoffelschaum	25,00
Gänseleber Parfait, Portwein, Rhabarber und Haselnuss Brioche	29,50
Ceviche von Jakobsmuschel, gebackene Garnele, Erbsencreme Limette und Rote Peperoni	26,50
Gebeizte & geflammte Fjord Forelle, Gurke, Wasabi	23,50

Suppen

Crèmesuppe 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	29,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten Grüner Spargel, Kartoffelpüree, Schnittlauch-Sauce	38,50
Steinbutt aus dem Nord-Ostatlantik Spargel Risotto, Erbsen, Ahr-Blanc de Noir-Sauce	49,00
Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat	31,50
Sanct Peter´s Ochsenbäckchen Frühlingsgemüse und feines Kartoffelpüree, AHR Burgundersauce	31,00
Medaillon vom Black Angus Rinderfilet wilder Brokkoli, Kartoffelkuchen, Portwein-Jus	47,00
Rosa gebratener Rehrücken vom Maibock Wirsing, Pilze und Semmelknödelschnitte	49,50

Dessert & Käse

3 große Kugeln Bourbon Vanille-Eis	
• mit Valrhona Schokoladensauce	14,50
• mit heißen Schattenmorellen	13,90
Sanct Peter´s Rhabarber Dessert	16,00
Crème Brûlée, Erdbeeren, Sauerrahmeis	15,50
Rohmilch Käseteller vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf	17,50
Taleggio mit Sanddorn, gebackenem Grieß, weißes Tomatensorbet	19,50