

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

Das Sommermenü

Gebeizte und gebläunte Fjord Forelle
Gurke, Wasabi

Klare Tomatenkraftbrühe
Spinatklößchen

Grüner Spargel, gebratene Jakobsmuschel und Kartoffelschaum

Rosa gebratener Eifeler Rehrücken
Wirsing, Speck-Pfifferlinge und Semmelknödelschnitte

Sanct Peter's Aprikosendessert

Menüpreis ohne Jakobsmuschel 95,00

Menüpreis ohne Tomatenkraftbrühe 105,00



Menüpreis komplett pro Person 114,00

dazu unsere Weinbegleitung 4 Weine 41,00

oder unsere alkoholfreie 4-fache Weinbegleitung 38,00

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


Vorspeisen und Zwischengerichte

Karamellierter Ziegenkäse vom Vulkanhof  Erdbeeren, grüner Pfeffer und Frühlingssalate	18,50
Sanft gegarter Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten Senfvinaigrette	22,50
Grüner Spargel, gebratene Jakobsmuschel und Kartoffelschaum	25,00
Bunte Eifeler BIO Tomaten, Burrata und Basilikum 	19,50
... mit Ahrtaler Barrique Schinken	25,00
Gebeizte & geflammte Fjord Forelle, Gurke, Wasabi	23,50
Gebratene Garnelen mit Avocado - Mangosalat Krustentiermayonnaise & Mango- Gel	28,00

Suppen

Sanct Peter's Gazpacho mit feinem Olivenöl	14,50
Pfifferling-Rahmsuppe mit Sommerkräutern	14,90
Klare Tomatenkraftbrühe Spinatklößchen	16,50

Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter
Hauptgerichte

Pfifferling - Gnocchi  Grüner Spargel, Kirschtomaten, Kräuterseitlinge, Pinienkerne	29,00
Filet vom Seesaibling auf der Haut gebraten Grüner Spargel, Kartoffelpüree, Schnittlauch-Sauce	38,50
S t e i n b u t t aus dem Nord-Ostatlantik Pfifferling Risotto, Zucchini-Kirschtomatengemüse Ahr-Blanc de Noir-Sauce	49,00
Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat	31,50
Sanct Peter´s Ochsenbäckchen Kohlrabigemüse und feines Kartoffelpüree, AHR Burgundersauce	31,00
Medaillon vom Black Angus Rinderfilet Breite Bohnen, Kartoffelkuchen, Portwein-Jus	47,00
Rosa gebratener Eifeler Rehrücken Wirsing, Speck-Pfifferlinge 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 Aprikosen Dessert	16,00
Crème Brûlée, Erdbeeren, Sauerrahmeis	15,50
Rohmilch Käseteller vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf	17,50