

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

Das Herbstmenü

Gebeizter Label Rouge Lachs und geflämmtter Yellow Fin Thunfisch
Kaiserschotensalat, Sesamcrème

Klare Tomatenkraftbrühe
Spinatklößchen

Sauerrahm-Spaghettini, Lauch, Herbsttrüffel

Rosa gebratener Eifeler Rehrücken
Wirsing, Kräutersaitlinge und Semmelknödelschnitte

Pochierte Topfenroulade mit eingelegter Williamsbirne
Mandel-Eis

Menüpreis ohne Trüffel 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 eingelegte Feige, Cashewkerne 	18,50
Sanft gegarter Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten Senfvinaigrette	22,50
Sauerrahm-Spaghettini, Lauch, Herbsttrüffel 	29,00
Scheiben von der geräucherten Barberie Entenbrust, Dreierlei vom Kürbis	24,00
Gebeizter Label Rouge Lachs und geflämmt Yellow Fin Thunfisch Kaiserschotensalat, Sesamcrème	29,00
Gebratene Garnelen mit Avocado - Mangosalat Krustentiermayonnaise & Mango- Gel	28,00

Suppen

Selleriecrèmesuppe mit Herbsttrüffel, Selleriestroh	16,00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Garnele	15,50
Klare Tomatenkraftbrühe Spinatklößchen	16,50

Unser temporäres Restaurant
SANCT PETER im Weingut Brogsitter

Hauptgerichte

Offene Lasagne mit gebratenem Ziegenkäse vom Vulkanhof  Zucchini-Tomatengemüse, Tomaten-Thymian-Sud, Sonnenblumenkerne	29,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten Geschmorter Romanasalat, feines Kartoffelpüree, Blanc de Noir -Sauce	38,50
Tranche vom Wolfsbarsch Buntes Gemüse, Orecchiette, Krustentiernage	49,00
Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat	31,50
Sanct Peter's Ochsenbäckchen,-in AHR-Spätburgunder geschmort- glacierte Karotten, Quark-Knöpfele	31,00
Medaillon vom Black Angus Rinderfilet Breite Bohnen, Kartoffelkuchen, Portwein-Jus	47,00
Rosa gebratener Eifeler Rehrücken Wirsing, Kräutersaitlinge und Semmelknödelschnitte	49,80

Dessert & Käse

3 große Kugeln Bourbon Vanille-Eis	
• mit Valrhona Schokoladensauce	14,50
• mit heißen Schattenmorellen	13,90
Pochierte Topfenroulade mit eingelegter Williamsbirne dazu Mandel-Eis	16,50
Halbgeestes vom Piemonteser Edelnougat mit Zwetschgenragout	16,00
Rohmilch Käseteller vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf	17,50