

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

Das Herbstmenü

Gebeizter Label Rouge Lachs,  
Artischocken, Zitronen-Creme  
Lachs-Kaviar

\*\*\*

Petersilienwurzel-Rinderkraftbrühe  
mit Streifen von geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Sauerrahm-Spaghettini, Lauch, Herbsttrüffel

\*\*\*

Rosa gebratener Eifler Rehrücken  
Wirsing, Kräutersaitlinge und Selleriepüree

\*\*\*

Lebkuchen Halbgefrorenes im Baumkuchenmantel  
Rum-Früchte, Tonka-Bohnen-Sauce

Menüpreis ohne Spaghettinigung  
95,00 €

Menüpreis ohne Petersilienwurzeln-Rinderkraftbrühe  
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

Grafschafter Feldsalat mit Sanct Peter's Hausdressing  geröstete Nüsse, Bacon kanadischer Art	12,50
mit 3 gebratenen Garnelen	22,00
Karamellierter Ziegenkäse vom Vulkanhof  Paprika, Pinienkerne	18,50
Sanft gegarter Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten Senfvinaigrette	22,50
Sauerrahm-Spaghettini, Lauch, Herbsttrüffel 	29,00
Sanct Peter's hausgemachte, gebackene Kalbs-Blutwurst Balsamico-Linsen, Feldsalat	27,50
Gebeizter Label Rouge Lachs Artischocken, Zitronencreme, Lachskaviar	27,50
Gebratene Garnelen mit Avocado - Mangosalat Krustentiermayonnaise & Mango- Gel	28,00

Suppen

Petersilienwurzeln-Rinderkraftbrühe mit Streifen von geräucherter Entenbrust	14,50
Hokkaido-Kürbissuppe mit Garnele	15,50
Selleriecremesuppe mit Herbsttrüffel, Selleriestroh	16,00

Hauptgerichte  
Vegetarisch und Fisch

Rote Beete-Risotto, Meerrettich, Orangen- Chicorée  Kräutersaitlinge, Cashewkerne	29,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten Geschmorter Romanasalat, feines Kartoffelpüree, Blanc de Noir -Sauce	38,50
Tranche vom Wolfsbarsch Blattspinat, Paellarisotto und Krustentier-Sauce	45,00

Fortsetzung nächste Seite

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

Hauptgerichte  
Fleisch

Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken 31,50  
Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

Sanct Peter's Ochsenbäckchen,-in AHR-Spätburgunder geschmort- 31,00  
Petersilienwurzel-Gemüse, Quark-Knöpfele

Medaillon vom Black Angus Rinderfilet 47,00  
Wilder Brokkoli, feines Kartoffelpüree, Portwein-Jus

Rosa gebratener Eifeler Rehrücken 49,80  
Wirsing, Kräutersaitlinge und Selleriepüree

Sanct Peter's Gänsebraten von Gänsen aus dem Oldenburger Land  
-frisch aus dem Ofen-

ab 4 Personen eine ganze Gans am Tisch tranchiert  
**auf Vorbestellung** pro Person 58,00 €

2021er	Brogsitter „GANS ROT“	0,75l	37,--
Rhh	Rotwein Cuvée	0,10l	6,90
	Weingut Brogsitter		

Dessert & Käse

3 große Kugeln Bourbon Vanille-Eis

- mit Valrhona Schokoladensauce 14,50
- mit heißen Schattenmorellen 13,90

Lebkuchen Halbgefrorenes im Baumkuchenmantel 16,50  
Rum-Früchte, Tonka-Bohnen-Sauce

Gateaux von Nougat mit confierten Zitrusfrüchten und Vanille-Eis 16,00

Rohmilch Käseteller vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf 18,50