

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

Sanct Peter's Wintermenü

Parfait von frischer Gänseleber  
Haselnuss, Brioche, Feldsalat

\*\*\*

Petersilienwurzel-Rinderkraftbrühe  
mit Streifen von geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Kartoffelschaum, Spinat, Trüffel

\*\*\*

Medaillon vom Eifler Hirschrücken mit Maronenkruste  
Rosenkohl, Selleriepüree, Kräuterseitlinge

\*\*\*

Spekulatiusmousse mit Gewürzbirne und Punschrahmeis

Menüpreis ohne Zanderfilet 105,00 €

Menüpreis ohne Petersilienwurzeln-Rinderkraftbrühe 109,00 €

Menüpreis komplett pro Person 119,00 €

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 & Kerne, 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, Trüffel 	29,00
Parfait von frischer Gänseleber Haselnuss, Brioche, Feldsalat	28,00
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
Selleriecrèmesuppe mit Herbsttrüffel, Selleriestroh	16,00

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

Hauptgerichte

Rote Beete-Risotto, Meerrettich, Orangen- Chicorée  Kräuterseitlinge, Cashewkerne	29,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten Kartoffelschaum, Spinat, Trüffel	44,00
Tranche vom Wolfsbarsch Zucchini Gemüse, Paellarisotto und Krustentier-Sauce	45,00
Unser Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	31,50
Sanct Peter's Ochsenbäckchen,-in AHR-Spätburgunder geschmort- Petersilienwurzel-Gemüse, Quark-Knöpfle	31,00
Medaillon vom Black Angus Rinderfilet Wilder Brokkoli, feines Kartoffelpüree, Portwein-Jus	47,00
Medaillon vom Eifler Hirschrücken mit Maronenkruste Rosenkohl, Selleriepüree, Kräuterseitlinge	47,00

Dessert & Käse

3 große Kugeln Bourbon Vanille-Eis	
• mit Valrhona Schokoladensauce	14,50
• mit heißen Schattenmorellen	13,90
Lebkuchen Halbgefrorenes im Baumkuchenmantel Rum-Früchte, Tonka-Bohnen-Sauce	16,50
Spekulatiusmousse mit Gewürzbirne und Punschrahmeis	16,00
Fünf verschiedene Rohmilch Käsesorten vom Affineur Waltmann, Trauben, Feigensenf	18,50