

Restaurant Weinkirche

Sanct Peter's Romantik Degustation

Unsere Gänseleber mit Rhabarber, Joghurt
Rosmarin-Feigen-Brioche

Frühlingseintopf
Spargel, Morcheln, Erbsen und Seesaibling

Pfirsich-Sorbet
am Tisch mit Brogsitter Chardonnay Sekt aromatisiert

Lammrücken mit Bärlauch-Kruste
provenzalisches Gemüse, Polenta

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett

Sanct Peter's Schokoladendessert
Mango, Passionsfrucht

pro Person € 89,--

Passend zu diesem Menü drei besondere Weine
-glasweise serviert-

pro Person € 29,--

Restaurant Weinkirche

Unser Menü des Monats

Rosa gebratene Kalbshüfte
Bohnen-Radieschen-Salat, grüne Sauce

Crèmesuppe von Eifler Bärlauch
geräucherte Poulardenbrust

Filet vom weißen Heilbutt
Spargelgemüse, Champagner-Risotto
Morchelsauce

Charlotte von Grafschafter Erdbeeren
dazu Zitronensorbet

Menü pro Person € 69,50

Unsere passende Weinempfehlung

2015er
Grauburgunder
Rheinhessen, Prädikatswein Spätlese trocken
Weingut Brogsitter
0,10 l à 6,50 0,75 l à 36,50

2015er
Weissburgunder
Rheinhessen, Prädikatswein Spätlese trocken
Weingut Brogsitter

0,10 l à 6,50 0,75 l à 35,50

Gerne stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl
von Rohmilchkäse (3 Stück) von unserem Käsebrett
nach Ihren Wünschen als Ergänzung zu Ihrem Menü zusammen

als Menü Portion € 8,50

Restaurant Weinkirche

Vorspeisen und Zwischengerichte

Sanct Peter's Winzersalat gebratene Champignons, Radieschen, Croûtons	14,50
Hausgebeizter Label Rouge Lachs Erbsenpüree, Ananas-Chutney	18,90
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet Grünpeffercrème, Parmesan, Pinienkerne	19,80
Rosa gebratene Kalbshüfte Bohnen-Radieschen-Salat, grüne Sauce	18,90
Unsere Gänseleber mit Rhabarber, Joghurt Rosmarin-Feigen-Brioche	22,50
Salat von eingelegtem Spargel in Curry-Vinaigrette gebratene Garnelen, Koriandermayonnaise	19,50

Suppen

Crèmesuppe von Eifler Bärlauch geräucherte Poulardenbrust	13,50
Sanct Peter's Fischsuppe, Knoblauch- Croûton	13,90
Kokos-Currysuppe mit Lachswürfel	13,80

Restaurant Weinkirche

Fisch

Gebratene Edelfische provenzalisches Gemüse, Polenta, weiße Basilikumsauce	33,50
Z a n d e r auf Rahmsauerkraut AHR Blanc de Noir Sauce, Kräuterkartoffeln	33,50
S e e s a i b l i n g auf Blattspinat, Kartoffelpüree, Schnittlauchsauce	29,80
Filet vom weißen H e i l b u t t Spargelgemüse, Champagner-Risotto, Morchelsauce	38,--

Frühlingszeit = Spargelzeit

Portion frisch gestochener Bornheimer Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter als Beilage empfehlen wir	28,50
• roher Ardenner Schinken	9,80
• Sanct Peter's Kochschinken nach Hausrezept	9,80
• Medaillon vom Black Angus Rinderfilet	16,50
• Sanct Peter's Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken	13,50
• Tranchen vom hausgebeizten Lachs	11,50
• gebratenes Bio Lachsfilet	12,50

die i d e a l e Weinempfehlung zum Spargel

2016er	Brogssitter • Weissburgunder	0,75 l	30,--
	Rheinhessen, trocken	Glas	5,50

Fleischgerichte

Salzwiesen Lammrücken mit Bärlauch-Kruste provenzalisches Gemüse, Polenta,	35,50
Geschmorte Ochsenbäckchen in Ahr Spätburgundersauce Rahmspitzkohl, Kartoffelpüree	29,80
Filet vom Black Angus Rind Spargelgemüse, Kartoffelsoufflé, Estragonjus	37,00

Vegetarisches Gericht

Provenzalisches Gemüse mit gebratener Polenta, Bolognese von Walnuss und geräuchertem Tofu Oliventapanade, Parmesan	26,50
---	-------

Restaurant Weinkirche

Käse

Verschiedene Rohmilchkäse
- Auswahl von unserem Käsebrett – 15,80

Überbackener Eifeler Ziegenkäse
marinierte Gemüse, Basilikum-Pesto 14,50

Dessert

Drei hausgemachte Sorbets auf exotischem Früchteragout 13,80

Gâteau von Topfen und Rhabarber 13,80

Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce 12,90

Charlotte von Grafschafter Erdbeeren
Zitronensorbet 13,80

Sanct Peter's Schokoladendessert
Mango, Passionsfrucht 14,50

unsere Dessertwein-Empfehlung dazu:

2015er Moscato d'Asti	0,10l	8,00
Piemont D.O. C.G.	0,50l	35,00
der prickelnde Dessertwein aus Italien		

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind,
halten wir eine Allergiker Karte bereit.
Sprechen Sie uns an.