

# Stubenkarte

\*\*\*\*\*

von 12.00 bis 23.00 Uhr

<u>Kleine Gerichte und Vorspeisen</u>	€
Markfrische Blattsalate der Jahreszeit in French Dressing	8,80
Gehobelter Pecorino, Salatbouquet und eine Vinaigrette mit 13 Jahre altem Balsamico	12,50
Gebratene Garnelen mit Blattsalat und Koriandercrème	19,80
Hausgebeizter Lachs mit Kräutercrème, marinierte Gurken	16,50
Hausgeräucherter roher und gekochter Eifelschinken hauchdünn geschnitten, Kraftkornbrot und Landbutter	10,80
Sanct Peter's Winzervesper: hausgeräucherter roher und gekochter Schinken, Eifeler Ziegenkäse, Salami und Salatgarnitur	10,90
<u>Suppen</u>	
Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Flädle	7,90
Sanct Peter's Tagessuppe	9,20
<u>Fisch, Fleisch und Vegetarische Gerichte</u>	
Provenzalisches Gemüseragout mit Tomaten-Mozzarella-Ravioli in Tomatensud	18,50
	<b>Vegetarisch</b>
Gebratene Schollenfilets auf Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Senfsauce	22,50
Lachsfilet mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Blanc de Noir-Sauce	22,90
Sanct Peter's Kalbsfleischpflanzerl Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	19,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln	24,50
Geschmorte Bäckchen vom Duke of Berkshire Schwein mit Ahrtaler Rieslingkraut und Kartoffelpüree	23,00
Entrecôte vom Black Angus Rind mit Bohnengemüse, Kartoffelgratin und Kräuterbutter	25,60
<b>Zu allen Gerichten reichen wir hausgebackenes Sauerteigbrot und Landbutter</b>	

# Stubenkarte

\*\*\*\*\*  
von 12.00 bis 23.00 Uhr

## Dessert

Dunkles Schokoladenmousse auf Vanillesauce	9,80
Beerengrütze mit Vanilleeis und Schlagrahm	9,80
Käseteller mit Trauben	9,80

## Eis & Sorbet

Vanilleeis mit Schokoladensauce	9,80
Vanilleeis mit Früchten	9,80
Gemischtes Eis mit Früchten	9,80
Sorbets mit Früchten	9,80

## Aus unserer Pâtisserie

14.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Hausgebackener Kuchen	3,20
Portion Sahne	0,90
Hausgebackene Sahnetorte	3,80
<b>Sanct Peter's hausgemachte Butterwaffel:</b>	
mit Sauerkirschen und Sahne	5,90
1 große Kugel Bourbon-Vanilleeis	3,00

*Ihr Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über das Tagesangebot*

## Lavazza Café

	Tasse	Kännchen
Schümlikaffee	2,85	5,50
Kaffee entkoffeiniert	2,85	5,50
Tasse Espresso	2,95	
Doppelter Espresso	4,90	
Cappuccino	3,40	
Latte Macchiato	4,20	
Milchkaffee	3,20	
Heisse Schokolade	3,50	
Eiscafé	7,20	
Irish Coffee	12,50	

## Ronnefeldt Tee

Assam Bari, Indien	5,90
Darjeeling Summer Gold, Indien	
English Breakfast, Ceylon	
Earl Grey: Darjeeling-Bergamotte	
Morgentau: Grüner Tee-Mango-Zitrus-	
Verveine: Zitrusverbene	
Fruity Camomille	
Refreshing Mint: Pfefferminze	
Cream Orange Rooibos	

# Getränkekarte

\*\*\*\*\*

## Mineralwasser

### Sprudel:

	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Apollinaris selection	3,30	7,90
Brohler Highlight Gourmet		7,90
Rhodus Gourmet Classic	3,45	8,25

### Medium

Gerolsteiner Gourmet, medium		7,90
Vio Medium von Apollinaris		7,90
Staatlich Fachingen medium	3,30	7,90
San Pellegrino	3,45	8,25

### Stilles:

Vio von Apollinaris	3,30	7,90
Gerolsteiner Gourmet, naturell		7,90
Staatlich Fachingen still	3,30	7,90
Aqua Panne di San Pellegrino		8,25
Evia Naturelle 1,0 l	<b>1,0 l</b>	9,30

### Schorlen:

		<b>0,30 l</b>
Vio Apfelschorle		3,60
Vio Zitronenlimonade	<b>Bio</b>	3,60
Van Nahmen Rhabarberschorle	<b>0,33 l</b>	3,80

### Softdrinks:

		<b>0,20 l</b>
Coca Cola, - Light, - Zero		3,40
Fanta Klassik, Sprite		3,40
Thomas Henry:		3,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic		

### Säfte:

		<b>0,20 l</b>
<b>Brogsitter</b> roter Traubensaft		3,80
<b>Brogsitter</b> weißer Traubensaft		3,80
Van Nahmen Apfelsaft Klar / Trüb		3,80
Van Nahmen Johannisbeernektar		3,80
Van Nahmen Rhabarbersaft	<b>0,25 l</b>	3,80
Van Nahmen Tomatensaft		3,75

### Fassbiere

Gaffel Kölsch	0,2l	2,90
Gaffel Kölsch	0,3l	3,80
Bitburger Pils	0,2l	2,90
Bitburger Pils	0,4l	4,80

### Flaschenbiere

Kandi Malz, alkoholfrei	0,33l	2,50
Bitburger Alkoholfreies Pils <b>0,0 %</b>	0,33l	
Benediktiner Weizenbier naturtrüb	0,5l	5,20
Benediktiner Weizenbier, alkoholfrei	0,5l	5,20

# Stubenweine

\*\*\*\*\*

	<b><u>Sekt und Prosecco</u></b>	<b>0,10</b>	<b>0,75</b>
	Bro Secco Weingut Brogsitter	5,90	24,50
	Brogsitter Cabinet trocken Privat-Sektkellerei Brogsitter	6,30	27,50
	Blanc de Noir Brut Privat-Sektkellerei Brogsitter	7,90	43,00
	Rotsekt Sanct Peter, halbtrocken oder trocken Privat-Sektkellerei Brogsitter	7,50	33,00
	<b><u>Weissweine</u></b>	<b>0,20</b>	<b>0,75</b>
	Weissweinschorle	5,90	
2016	Hausschoppen, Rivaner Qualitätswein trocken, Ahr	6,30	
2015	Pinot Grigio Corte Seresina, Veneto	6,80	23,80
	<b><u>Roséweine</u></b>		
2014	Hausschoppen, Portugieser Qualitätswein feinherb, Ahr	6,30	
2015	Bardolino Chiaretto Corte Seresina, Veneto	6,80	23,80
	<b><u>Rotweine</u></b>		
	Hausschoppen, Rotspon feinfruchtig oder trocken	6,30	
2015	PRIM AHR Qualitätswein trocken, Ahr	7,00	24,50
2014	Montepulciano D´Abruzzo Casal Thaulero, Abruzzo	6,90	24,50

Weitere Weine finden Sie in unsere Weinkarte