

Nachmittagskarte

von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Kaffeeauswahl, Tee und Schokolade

Kännchen original Lavazza Café	5,50
Kännchen Kaffee HAG	5,50
Espresso	2,95
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,10
Cappuccino	3,40
Tasse Schokolade	3,50
Eiscafé	7,20
Irish Coffee	12,50

It's „**TEA TIME**“

Kännchen frisch gebrühter Ronnefeldt Tee	5,90
wählen Sie aus:	

- Mokalbarie Assam
- Darjeeling Summer Gold
- English Breakfast Ceylon
- Earl Grey Darjeeling-Bergamotte
- Morgentau: Grüner Tee-Mango-Zitrus
- Verveine Tee
- Fruity Camomille
- Pfefferminze
- Kräutertee

Portion frisch geschlagene Sahne	0,90
----------------------------------	------

Aus unserer Pâtisserie

hausgebackener Obstkuchen	Stück	3,20
hausgebackene Sahnetorte	Stück	3,80
frisch geschlagene Sahne	Portion	0,90
Sanct Peter's hausgebackene Butterwaffel mit Sauerkirschen und Schlagsahne		5,90
dazu 1 große Kugel Bourbon Vanilleeis		3,00

Ihr Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über das Tagesangebot

S t u b e n K a r t e

von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Kleine Gerichte und Vorspeisen

Marktfrische Blattsalate der Jahreszeit in French Dressing	8,80
Gehobelter Pecorino, Salatbouquet und einer Vinaigrette mit 13 Jahre altem Balsamico	12,50
Gebratene Garnelen mit Blattsalat, Koriandercrème	19,80
Hausgebeizter Lachs mit Kräutercrème und marinierten 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

Suppen

Klare Rinderbrühe mit Gemüse und Grießnocke	7,90
Sanct Peter's Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9,20

Fisch, Fleisch und Vegetarische Gerichte

Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen, Pinienkernspinat und glasiertem Gemüse	18,50
Gebratene Schollenfilets auf Blattspinat Petersilienkartoffeln und Senfsauce	22,50
Lachsfilet mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree Blanc de Noir Sauce	22,90
Sanct Peter's Kalbfleischpflanzerl Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	19,80
Unser Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln	24,50
Eifler Hirschsauerbraten mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle	23,00
Entrecôte vom Black Angus Rind, Bohnengemüse, Kartoffelgratin und Kräuterbutter	25,60

Zu allen Gerichten reichen wir hausgebackenes Sauerteigbrot und Landbutter

S t u b e n K a r t e

von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Dessert

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

Weine aus Brogsitter's eigener Domherrenhofkellerei

Hausschoppen rot, trocken oder feinfruchtig	0,2 l	6,30
Hausschoppen rosé, halbtrocken	0,2 l	6,30
Hausschoppen weiß, trocken	0,2 l	6,30

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte