

## Restaurant Weinkirche

### Sanct Peter's Romantik Degustation

Unsere Gänseleber mit Rhabarber, Joghurt  
Rosmarin-Feigen-Brioche

\*\*\*

Zanderfilet auf Petersilien-Risotto  
geschmolzene Kirschtomaten

\*\*\*

Pfirsich-Sorbet  
am Tisch mit Brogsitter Chardonnay Sekt aromatisiert

\*\*\*

Eifler Rehrücken  
Wirsing, Pfifferlinge, Kartoffelsoufflé  
Preiselbeer-Jus

\*\*\*

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 Frühlingsmenü**

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshüfte „Vitello Tonnato“  
Tomaten-Kapernsalat

\*\*\*

Artischockencremesuppe  
Parma Schinkenstreifen

\*\*\*

Filet vom weißen Heilbutt  
Spargelgemüse, Petersilien-Risotto  
Pfifferlinge

\*\*\*

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 Pfifferlinge, Radieschen, Croûtons	15,--
Hausgebeizter Label Rouge Lachs Erbsenpüree, Ananas-Chutney	19,--
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet Grünpfeffercrème, Parmesan, Pinienkerne	19,80
Rosa gebratene Kalbshüfte „Vitello Tonnato“ Tomaten-Kapernsalat	19,--
Unsere Gänseleber mit Rhabarber, Joghurt Rosmarin-Feigen-Brioche	22,50
Salat von eingelegtem Spargel in Curry-Vinaigrette gebratene Garnelen, Koriandermayonnaise	20,50

### Suppen

Crèmesuppe von Eifler Bärlauch geräucherte Poulardenbrust	14,--
Sanct Peter's Fischsuppe, Knoblauch- Croûton	14,50
Artischockencrèmesuppe mit Parma Schinkenstreifen	14,--

## Restaurant Weinkirche

### Fisch

Gebratene Edelfische grüner Spargel, geschmolzene Kirschtomaten, hausgemachte Nudeln weiße Tomatensauce	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, Petersilien-Risotto, Pfifferlinge	38,--

### Bornheimer Stangenspargel

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	Brogsitter • 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, Kartoffelgratin, Estragon-Jus	37,00
Eifler Rehrücken Wirsing, Pfifferlinge, Kartoffelsoufflé, Preiselbeer-Jus	38,50

### **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	14,--
Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce	12,90
Charlotte von Grafschafter Erdbeeren Zitronensorbet	14,--
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. der prickelnde Dessertwein aus Italien	0,50l	35,00

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