

Restaurant Weinkirche

Sanct Peter's Romantik Degustation

Unsere Gänseleber mit Holunderblüten-Gelée
Aprikosen-Chutney, Rosmarin-Feigen-Brioche

Filet von der Dorade Royal
Paprika-Artischockengemüse, Parmesanschaum

Sorbet von Schwarzkirschen
am Tisch mit Brogsitter Rotsekt Sanct Peter aromatisiert

Eifler Rehrücken
Wirsing, Pfifferlinge, Kartoffelsoufflé
Preiselbeer-Jus

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett

Unser Tiramisu von Grafschafter Erdbeeren im Glas

pro Person € 89,--

Passend zu diesem Menü drei besondere Weine
-glasweise serviert-

pro Person € 29,--

Restaurant Weinkirche

Sommermenü

Hausgebeizter Label Rouge Lachs
asiatischer Gemüsesalat, Miso-Crème

Artischockencrèmesuppe
Büsumer Krabben

Kalbsrücken
Bohnen-Pfifferling-Gemüse, Tomaten-Gnocchi
Schalottensauce

Sanct Peter's Schokoladendessert
Aprikose

Menü pro Person € 69,50

Unsere passende Weinempfehlung

2015er

Chardonnay

Pfalz, Prädikatswein Spätlese trocken

Weingut Brogsitter

0,10 l à 6,50 0,75 l à 35,50

2015er

Edition Brogsitter

Ahr, Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Brogsitter

0,10 l à 6,90 0,75 l à 39,50

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

Hausgebeizter Label Rouge Lachs
asiatischer Gemüsesalat, Miso-Crème

18,90

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
Grünpfeffercrème, Parmesan, Pinienkerne

19,80

Sanct Peter's Winzersalat
gebratene Pfifferlinge, Radieschen, Croûtons

14,00

Unsere Gänseleber mit Holunderblüten-Gelée
Aprikosen-Chutney, Rosmarin-Feigen-Brioche

22,50

Gazpacho mit gebratenen Wildwassergarnelen
provenzalisches Gemüse

19,50

Suppen

Pfifferlingcrèmesuppe, Sommerkräuter
Parmaschinken-Bisquit

13,50

Sanct Peter's Fischsuppe, Knoblauch- Croûton

13,90

Artischockencrèmesuppe mit Büsumer Krabben

13,80

Restaurant Weinkirche

Fisch

Heilbutt grüner Spargel, geschmolzene Kirschtomaten, hausgemachte Nudeln weiße Basilikumsauce	38,00
Zander auf Rahmsauerkraut AHR Blanc de Noir Sauce, Kräuterkartoffeln	33,50
Edelfische auf Zucchini-Kirschtomaten-Gemüse, Petersilien-Risotto, Krustentiersauce	33,50
Filet von der Dorade Royale Paprika-Artischockengemüse, Polenta, Parmesanschaum	32,50

Fleischgerichte

Salzwiesen Lammrücken mit Bärlauch-Kruste Paprika-Artischockengemüse, Polenta	35,50
Geschmorte Ochsenbäckchen in Ahr Spätburgundersauce Rahmspitzkohl, Kartoffelpüree	29,80
Filet vom Black Angus Rind Bohnen-Pfifferling-Gemüse, Tomaten-Gnocchi, Schalottensauce	37,00
Eifler Rehrücken Wirsing, Pfifferlinge, Kartoffelsoufflé, Preiselbeer-Jus	38,50
Vegetarisches Gericht Grüner Spargel mit Tomaten-Gnocchi Pfifferlinge, Parmesanschaum	24,00

Sanct Peter's Sommerküche

Vorspeisen:

Salat von Eifler Bio Tomaten, Basilikumpestomit Burrata	15,00
..... mit 2 gebratenen Wildwassergarnelen	17,00
Rosa gebratene Kalbshälfte „Vitello Tonnato“ Tomaten-Kapernsalat	19,00
Tagliatelle mit Lachswürfel pikanter Tomaten-Olivensauce, altem Parmesan, Rucola	14,00

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken mit Röstkartoffeln oder Pommes frites	24,50
Rumpsteak vom Black Angus Rind Bohngemüse, Kartoffelgratin, Kräuterbutter	26,00
Tranche vom Label Rouge Lachs Zucchini-Kirschtomaten-Gemüse, Kartoffelpüree	24,00
Spaghettinis mit Sanct Peter's pikanter Tomatensauce dazu gehobelter Parmesan	16,00
.....mit Rinderfiletscheiben	26,00
..... mit 3 gebratenen Wildwassergarnelen	26,00
.....mit gebratenen Pfifferlingen	24,00
Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peter's Hausdressing	7,50

Dessert:

Grafschafter Erdbeeren mit Bourbon Vanilleeis	10,50
---	-------

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 frischen Beeren

13,80

Geeistes Schwarzwälder Kirschdessert
Kirschkompott

13,80

Vanillerahmeis mit heißer Valrhona Schokoladensauce

12,90

Unser Tiramisu von Grafschafter Erdbeeren im Glas

13,80

Sanct Peter's Schokoladendessert
Aprikose

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.