

VERANSTALTUNGEN

DO
25
Sep.

addio estate / auf Wiedersehen Sommer

Beats al Dente
Pasta, live Djs & Amore



SO
09
Nov.

Kochkurs
Saucen und Fonds



SO
23
Nov.

Kochkurs
Saucen und Fonds



SO
II
Jan.

Kochkurs
Saucen und Fonds



SO
25
Jan.

Kochkurs
Saucen und Fonds



SO
08+22
MÄRZ

Kochkurs
Fine Dining



Tickets für Kochkurse bekommen Sie über OpenTable oder bei uns im Bistro.

“Beats al dente,” und “Tischlein deck dich” können ebenso über uns oder OpenTable reserviert werden.





GANS,
GANZ KLASSISCH

auf Vorbestellung

Vom 1. November bis 23. Dezember
servieren wir Ihnen unser Gänsemenü
mit Eifel-Gans
im Vier-Gänge-Erlebnis
ab 4 Personen / 109€ pro Person.



Reservierung per Email:
info@verbene-bistro.de
Wir schicken Ihnen eine Bestätigung und
Anzahlungsrechnung zu.



Festlich feiern im Verbene.

Unser Weihnachtsmenü für Sie und Ihre Gesellschaft.

Menü

leichte Schwarzwurzelcremesuppe

mit Petersilienpesto & gerösteten Sonnenblumenkernen

12,5

geräucherte Gänsebrust

mit karamellisiertem Apfel, Walnüssen aus Bad Ems, Feldsalat & Apfelvinaigrette

19,0

Knusprige Tempura-Garnele

mit grünem Papayasalat & Chili-Dip

22,5

Hauptgänge

sanft gegartes Rinderfilet aus der Eifel

mit hausgemachten Schupfnudeln, winterlichem Gemüse & Portweinjus

39,5

oder vegetarisch

Rote-Bete-Gnocchi

mit Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof, frischem Meerrettich & Winterportulak

27,5

karamellierte Vanille-Crème brûlée

mit Zwetschgenröster & Ceylon-Zimteis

14,5

oder

regionale Käseauswahl

15,5



Möchten Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns gestalten?
Wir beraten Sie gerne, sprechen Sie uns einfach an oder
kontaktieren Sie uns per E-mail: info@verbene-bistro.de