



Menü

Kartoffel-Lauch-Suppe*

mit knusprigen Kartoffelstroh & frischem Oregano

gerösteter Blumenkohl

mit Granatapfelkernen, Pistazien & Salzzitrone

Dorade royal in Nussbutter gebraten

mit leichter Meaux-Senfsoße, bunten Karotten & Graupenrisotto

und / oder

Gebratenes Rinderfilet 54°

aus der Eifel, mit Café de Paris Sauce, gebratener Brokkoli & Mandelkroketten

+Trüffel Fries. Deluxe 7,5 €

Pflaume & Trüffel

Zwetschgeneis mit süßgetränktem Vanillehefeküchlein & Trüffel-Meringue

3 Gänge 62 €

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge 80 €

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

5 Gänge 99 €

(Suppe · Zwischengang · Fisch · Hauptgang · Dessert)

Änderungen vorbehalten. Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenen Speisekarte.

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

*hausgebackenes Brot mit einer Variation von Butter,
Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles*

Antipasti-Platte Verbene

19,5 €

*wilder Brokkolie mit gerösteten Mandeln I Arancini mit Kräutern I eingelegte Champignons
mit altem Balsamico I geröstete Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne*

gerösteter Blumenkohl

19,5 €

mit Granatapfelkernen, Pistazien & Salzzitrone

Kartoffel-Lauch-Suppe*

12,5 €

mit knusprigen Kartoffelstroh & Schnittlauchöl

Artischocke im ganzen gegart*

19,5 €

mit Petersilien-Olivenöl-Dip & karamellisierter Zitrone

selbstgemachte Ravioli

19,0 €

*mit Ricotta-Mascarpone-Füllung, wachswweichem Eigelb, gebratenen
Pfifferlingen & Parmesanschaum*

Bunter Salat*

15,5 €

*mit karamellisiertem Ziegenkäse, gesalzenen Mandeln, getrockneten
Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing*

HAUPTGANG 21,5 €

Bistro Tatar

21,0 €

*Tatar vom Eifeler Weiderind mit knusprigem Rucola, grünem
Apfel & Schnittlauch-Mayonnaise*

als Hauptgang mit Pommes frites & kleinem Salat

HAUPTGANG 34,5 €

* vegetarisch

HAUPTGÄNGE

Salat mit drei gebratenen Riesengarnelen 24,5 €

Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel

selbstgemachte Ravioli 27,0 €

mit Ricotta-Mascarpone-Füllung, wachswweichem Eigelb, gebratenen

Pfifferlingen & Parmesanschaum

Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt* 25,5 €

mit cremigem Burrata, bunte Tomaten aus der Eifel & gegrilltem Pfirsich

Dorade Royal in Nussbutter gebraten 38,5 €

mit leichter Meux-Senfsoße, bunten Karotten & Graupenrisotto

Gebratenes Rinderfilet 150 g 40,5 €

aus der Eifel, mit Café de Paris Sauce, gebratener Brokkoli & Mandelkroketten

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g 36,5 €

mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorte Zwiebeln

CHEF´S SURF & TURF  49,0 €

saftiges Roastbeef vom Eifeler Weiderind, mit fünf gebratenen Riesengarnelen, Portweinjus und Pommes frites o. Trüffel Fries + 2€

+Trüffel Fries. Deluxe 7,5 €

Extra Beilagen

*kleiner Beilagen Salat 6,50 / bunte Karotten 6,50 / gebratener Brokkoli 5,50 /
Pommes frites 5,50/ Trüffel Fries delux 7,5 / Heinz Majo o. Ketchup im Gläschen 1,5*

DESSERT

weißes Limoncello-Törtchen

mit karamellisierter weißer Schokolade & Orangensorbet

14,5 €

Pflaume & Trüffel

Zwetschgeneis mit süßgetränktem Vanillehefeküchlein & Trüffel-Meringue

14,5 €

hausgemachtes Himbeersorbet*

mit Winzersekt vom Weingut im Zwölberich aufgegossen

10,5 €

KÄSE

regionale Käseauswahl *

mit Brot & Feigensenf

16,5 €



Auszeit schenken.

*Mit einem Gutschein von Verbene Bistro
modern & classic Food*

