



Menü

cremige Kürbissuppe

mit eingelegtem Ingwer & Kürbiskernpesto

geräucherte Gänsebrust

mit gerösteten Walnüssen aus Bad Ems, Feldsalat & Radicchio Trevisano

Dorade royal in Nussbutter gebraten

mit leichter Meaux-Senfsoße, bunten Karotten & Graupenrisotto

und / oder

zweierlei vom Ahrweiler Hirsch

gebraten & als Ragout, selbstgemachten Spätzle & Spitzkohl

Pflaume & Trüffel

Zwetschgeneis mit süßgetränktem Vanillehefeküchlein & Trüffel-Meringue

3 Gänge 62 € / mit Hirsch 67,5€

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge 82 € / mit Hirsch 89€

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

5 Gänge 119,5€

(Suppe · Zwischengang · Fisch · Hauptgang · Dessert)

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

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

Vorspeisen-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

cremige Kürbissuppe

12,5 €

mit eingelegtem Ingwer & Kürbiskernpesto

Ochsenbäckchen

23,5 €

geschmort & knusprig ausgebacken mit gerösteter grüner Selleriecreme & gepickeltem Apfel

geräucherte Gänsebrust

21,5 €

mit gerösteten Walnüssen aus Bad Ems, Feldsalat & Radicchio Trevisano

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


hausgemachte Pappardelle 25,5 €
mit gebratenen Steinpilzen, frischem Schnittlauch & Parmesanschaum

Kürbis Gnocchi mit cremigem Burrata * 25,5 €
mit Radiccio Trevisano & Kürbiskernpesto

Dorade Royal in Nussbutter gebraten 38,5 €
mit leichter Meux-Senfsoße, bunten Karotten & Graupenrisotto

zweierlei vom Ahrweiler Hirsch 42,5 €
gebraten & als Ragout, selbstgemachten Spätzle & Spitzkohl

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

Apfeltarte

mit Salzkaramell & Madagascar-Vanille Eis

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*



Verbene
BISTRO

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 die Bestätigung und
Rechnung des Menüs 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



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.

