



Menü

cremige Kürbissuppe*

mit eingelegtem Ingwer & Kürbiskernpesto

geräucherte Gänsebrust

mit gerösteten Walnüssen aus Bad Ems, Feldsalat & Radicchio Trevisano

Seeteufel in Nussbutter gebraten

mit herbstlichem Gemüse, Beurre Blanc & Kartoffelpüree

und / oder

zweierlei vom Ahrweiler Hirsch

gebraten & als Ragout, selbstgemachten Spätzle & Spitzkohl

Vanille-Crème Brûlée

mit Zwetschgenröster & Pistazieneis

3 Gänge 69€

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge 89€

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

5 Gänge 119€

(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

22,5 €

*kleiner Laugenbrezel mit Schnittlauch-Frischkäse I Himmel & Äd I wilder Brokkolie mit
gerösteten Mandeln I eingelegte Champignons I Kürbissuppe mit Ingwer*

Knusprige Tempura Garnelen

22,5 €

mit süß-säuerlichem Papaya-Salat, Chili-Dip & geröstetem Sesam

Lachstatar mit Wasabi-Gurkensalat

19,5 €

Ponzu-Sauce & gerösteten Norialgen

cremige Kürbissuppe*

12,5 €

mit eingelegtem Ingwer & Kürbiskernpesto

Schwarzwurzelcremesuppe*

12,5 €

mit Petersilienpesto & gerösteten Sonnenblumenkernen

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 €

* vegetarisch

HAUPTGÄNGE

Salat mit drei gebratenen Riesengarnelen 26,5 €

Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel

gefüllte Kartoffelknödel 27,5 €

auf Waldpilzragout & frischem Schnittlauch

Kürbis Gnocchi mit cremigem Ricotta * 25,5 €

mit Radiccio Trevisano & Kürbiskernpesto

Seeteufel in Nussbutter gebraten 42,5 €

mit herbstlichem Gemüse, Beurre Blanc und Kartoffelpüree

zweierlei vom Ahrweiler Hirsch 42,5 €

gebraten & als Ragout, selbstgemachte 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€*

Extra Beilagen

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

DESSERT

Holunderblüten-Pannacotta

14,5 €

mit Blütenpollen, Quittensorbet und karamellisierten Kürbiskernen

Vanille-Crème Brûlée

15,5 €

mit Zwetschgenröster & Pistazieneis

hausgemachtes Birnensorbet*

10,5 €

mit Winzersekt von der Sektkellerei Canal aus Winningen

KÄSE

regionale Käseauswahl *

16,5 €

mit Hausbrot & Feigensenf



Auszeit schenken.

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





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

karamellisierte 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

SO

23

Nov.



Kochkurs

Saucen und Fonds



SO

II

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds



SO

25

Jan.



Champagner Reise

mit Dinner aus der Sterneküche



Durch den Abend begleitet uns Sommière & Journalistin
Gerhild Burkard.

SO

25

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds



SO

08+22

MÄRZ



Kochkurs

Fine Dining



SO

12+26

April



Kochkurs

Pasta la Dolce Vita



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.

