

# 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 Blance & Kartoffelpüree

und / oder

## zweierlei vom Ahrweiler Hirsch

gebraten & als Ragout, selbstgemachten Spätzle & Spitzkohl

\*\*\*

#### Vanille-Créme 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)

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	
Vorspeisen-Platte Verbene kleiner Laugenbrezel mit Schnittlauch-Frischkäse I Himmel & Äd I wilder B gerösteten Mandeln I eingelegte Champignons I Kürbissuppe mit Ingwer	22,5 € Frokkolie mit
Knusprige Tempura Garnelen	22,5 €
mit süß-säuerlichem Papaya-Salat, Chili-Dip & geröstetem Sesam	
Lachstatar mit Wasabi-Gurkensalat Ponzu-Sauce & gerösteten Norialgen	19,5 €
cremige Kürbissuppe* mit eingelegtem Ingwer & Kürbiskernpesto	12,5 €
Schwarzwurzelcremesuppe* mit Petersilienpesto & gerösteten Sonnenblumenkernen	12,5 €
geräucherte Gänsebrust mit gerösteten Walnüssen aus Bad Ems, Feldsalat & Radicchio Trevisano	21,5 €
Bunter Salat*	15,5 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse, gesalzenen Mandeln, getrockneten Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing HA	UPTGANG 21,5 €

<sup>\*</sup> vegetarisch

# HAUPTGÄNGE

Salat mit drei gebratenen Riesengarnelen Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel	26,5 €
gefüllte Kartoffelknödel auf Waldpilzragout & frischem Schnittlauch	27,5 €
Kürbis Gnocchi mit cremigem Ricotta * mit Radiccio Trevisano & Kürbiskernpesto	25,5 €
Seeteufel in Nussbutter gebraten mit herbstlichem Gemüse, Beurre Blanc und Kartoffelpüree	42,5 €
zweierlei vom Ahrweiler Hirsch gebraten & als Ragout, selbstgemachte Spätzle & Spitzkohl	42,5 €
ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorte Zwiebeln	36,5 €
CHEF´S SURF & TURF  saftiges Roastbeef vom Eifeler Weiderind, mit fünf gebratenen Riesengarnelen, Portweinjus und Pommes frites o.Trüffel Fries + 2€	49,0 €

# 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 mit Blütenpollen, Quittensorbet und karamellisierten Kürbiskernen Vanille-Créme Brûlée mit Zwetschgenröster & Pistazieneis hausgemachtes Birnensorbet\* mit Winzersekt von der Sektkellerei Canal aus Winningen



regionale Käseauswahl \*

mit Hausbrot & Feigensenf

# Auszeit schenken.

Mit einem Gutschein von Verbene Bistro modern & classic Food



16,5 €



# 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

**Kochkurs** 

Nov.

Saucen und Fonds



SO

**Kochkurs** II

Saucen und Fonds Tan.



SO

Z

Champagner Reise

mit Dinner aus der Sterneküche

Jan.

25

Durch den Abend begleitet uns Sommilière & Journalistin Gerhild Burkard.

SO

25

**Kochkurs** 

Saucen und Fonds Tan.



SO

MÄRZ.

08+22 Fine Dining

**Kochkurs** 



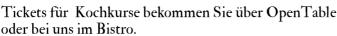
SO

12+26

Kochkurs

Pasta la Dolce Vita

April



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

