



## Menü

### **cremige Kürbissuppe\***

*mit eingelegtem Ingwer & Kürbiskernpesto*

\*\*\*

### **Knusprige Tempura Garnelen**

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

\*\*\*

### **gebratener Kabeljau**

*mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin*

*und / oder*

### **Rinderfilet aus der Eifel**

*mit hausgemachten Schupfnudeln, winterlichem Gemüse & Portweinjus*

\*\*\*

### **Vanille-Crème Brûlée**

*mit Zwetschgenröster & Vanilleeis*

**3 Gänge 64**

*(Suppe · Hauptgang · Dessert)*

**4 Gänge 86€**

*(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)*

**5 Gänge 118€**

*(Suppe · Zwischengang · Fisch · Hauptgang · Dessert)*

## VORSPEISE

### **Brot & Butter\***

6,5 €

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

### **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*

**Rote-Bete-Gnocchi** 25,5 €

*mit Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof, frischem Meerrettich & Petersilienpesto*

**gebratener Kabeljau** 39,5 €

*mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin*

**Rinderfilet aus der Eifel** 39,5 €

*mit hausgemachten Schupfnudeln, winterlichem Gemüse & Portweinjus*

**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*

### Extra Beilagen

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

## DESSERT

### **Bratapfel**

13,5 €

*mit hausgemachtem Vanilleparfait, gebrannten Mandeln*

### **Vanille-Crème Brûlée**

15,5 €

*mit Zwetschgengeröster & Vanilleeis*

### **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*

