



Menü

Petersilienwurzelsuppe

mit gerösteten Bucheckern aus Münstermaifeld & frischem Kerbel

gegrillte Jakobsmuschel

mit Estragon-Petersilien-Emulsion & geröstetem Blumenkohl

gebratener Skrei

mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin

und / oder

Cordon bleu vom Eifler schwarzfederhuhn

mit Camembert & Feige mit Selleriecreme und Petersilien-Kartoffeln

Vanille-Crème Brûlée

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

Cordon bleu 60 € / 3 Gänge Fisch 64 €

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge Cordon bleu 83€ / 4 Gänge Fisch 86 €

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

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

gegrillte Jakobsmuschel

22,5 €

mit Estragon-Petersilien-Emulsion & geröstetem Blumenkohl

Klassisches Rindertatar

24 €

mit getoastetem Brioche & aufgeschlagener Creme fraîche

Waldpilz-Consommé

14,5 €

mit Luftgetrocknetem Ahrweiler Rauchfleisch & Kräuteröl

Petersilienwurzelsuppe*

12,5 €

mit gerösteten Bucheckern aus Münstermaifeld & frischem Kerbel

Feldsalat mit Preiselbeeren

15 €

& knusprigen Mozzarella-Bacon-Balls

Bunter Salat*

15,5 €

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

HAUPTGANG 21,5 €

* vegetarisch

HAUPTGÄNGE

gefüllte Kartoffelknödel

auf Waldpilzragout & frischem Schnittlauch

27,5 €

Gnocchi mit Salbeibutter*

gebratenem Rosenkohl & knusprigem Parmesan

25,5 €

gebratener Skrei

mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin

39,5 €

Cordon bleu vom Eifler schwarzfederhuhn

mit Camambert & Feige gefüllt dazu Selleriecreme & Petersilien-Kartoffeln

36,5 €

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g

mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorte Zwiebeln

36,5 €

Klassisches Rindertatar

mit getoastetem Brioche & aufgeschlagener Creme fraîche

32,5 €

HG

plus Pommes

5,5 €

DESSERT

leicht geräuchertes Mousse au Chocolat

mit schwarzer Johannisbeere & getrockneter Orange

13,5 €

Vanille-Créme Brûlée

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

15,5 €

hausgemachtes Birnensorbet*

mit Winzersekt von der Sektkellerei Canal aus Winningen

10,5 €

KÄSE

regionale Käseauswahl *

mit Hausbrot & Feigensenf

16,5 €



Auszeit schenken.

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



VERANSTALTUNGEN

-
- SO ↗ Kochkurs
II Saucen und Fonds 145€
Jan.
-
- SO ↗ Champagner Reise
25 mit Dinner aus der Sterneküche
Jan. Durch den Abend begleitet uns Sommelière & Journalistin Gerhild Burkard. 265€
-
- SO ↗ Kochkurs
25 Saucen und Fonds 145€
Jan.
-
- SO ↗ Kochkurs
08 Fine Dining 250 €
MÄRZ
-
- SO ↗ Kochkurs
22 Pasta la Dolce Vita 145€
März
-
- SO ↗ Kochkurs
12+26 Pasta la Dolce Vita 145€
April



Tickets für Kochkurse bekommen Sie über OpenTable oder bei uns im Bistro.



VERANSTALTUNGEN

-
- SO ↗ Kochkurs
II Saucen und Fonds 145€
Jan.
-
- SO ↗ Champagner Reise
25 mit Dinner aus der Sterneküche
Jan. Durch den Abend begleitet uns Sommelière & Journalistin Gerhild Burkard. 265€
-
- SO ↗ Kochkurs
25 Saucen und Fonds 145€
Jan.
-
- SO ↗ Kochkurs
08 Fine Dining 250 €
MÄRZ
-
- SO ↗ Kochkurs
22 Pasta la Dolce Vita 145€
März
-
- SO ↗ Kochkurs
12+26 Pasta la Dolce Vita 145€
April



Tickets für Kochkurse bekommen Sie über OpenTable oder bei uns im Bistro.

