



## 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**

27,5 €

*auf Waldpilzragout & frischem Schnittlauch*

### **Gnocchi mit Salbeibutter\***

25,5 €

*gebratenem Rosenkohl & knusprigen Parmesan*

### **gebratener Skrei**

39,5 €

*mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin*

### **Cordon bleu** vom Eifler schwarzfederhuhn

36,5 €

*mit Camambert & Feige gefüllt dazu Selleriecreme & Petersilien-Kartoffeln*

### **ROASTBEEF** vom Eifeler Weiderind 200g

36,5 €

*mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorte Zwiebeln*

### **Klassisches Rindertatar**

32,5 €

*mit getoastetem Brioche & aufgeschlagener Creme fraîche*

HG

### **plus Pommes**

5,5 €

## DESSERT

### **leicht geräuchertes Mousse au Chocolat**

*mit schwarzer Johannisbeere & getrockneter Orange*

13,5 €

### **Vanille-Crème Brûlée**

*mit Zwetschgengeröster & 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

**11**

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds 145€



SO

**25**

Jan.



Champagner Reise

mit Dinner aus der Sterneküche



Durch den Abend begleitet uns Sommelière & Journalistin  
Gerhild Burkard. 265€

SO

**25**

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds 145€



SO

**08**

MÄRZ



Kochkurs

Fine Dining 250 €



SO

**22**

März



Kochkurs

Pasta la Dolce Vita 145€



SO

**12+26**

April



Kochkurs

Pasta la Dolce Vita

145€



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



VERANSTALTUNGEN

SO

**11**

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds 145€



SO

**25**

Jan.



Champagner Reise

mit Dinner aus der Sterneküche



Durch den Abend begleitet uns Sommelière & Journalistin  
Gerhild Burkard. 265€

SO

**25**

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds 145€



SO

**08**

MÄRZ



Kochkurs

Fine Dining 250 €



SO

**22**

März



Kochkurs

Pasta la Dolce Vita 145€



SO

**12+26**

April



Kochkurs

Pasta la Dolce Vita

145€



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

