Trebene®
BISTRO

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-Créme Brûlée

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

Cordon bleu 60 € I 3 Gänge Fisch 64 €

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

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

(Suppe · Zwischengang · 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

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

Gnocci mit Salbeibutter* 25,5 €

gebratenem Rosenkohl & knuspriegen 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 € HG

mit getoastetem Brioche & aufgeschlagener Creme fraîche

plus Pommes 5,5 €

DESSERT

leicht geräuchertes Mousse au Chocolat 13,5 €
mit schwarzer Johannisbeere & getrockneter Orange

Vanille-Créme Brûlée 15,5 €
mit Zwetschgenröster & 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

Tiebene
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 Sommilière & 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.

Tiebene
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 Sommilière & 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.