

MITTAGSMENÜ

Mittwoch, 08. bis Samstag, 11. April 2026

Sonntagmittag Kochkurs

grüner Erbsen-Hummus

mit marinierten Radischen & frischen Kräutern

Cordon Bleu vom Maishähnchen

mit buntem Gemüse & kleinen Petersilien Kartoffeln

+ kleiner Beilagensalat 5,00 €

oder

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchis

mit grünem & weißem Spargel

+ drei Riesengarnelen 9,00 €

Dessert

Schokoladenmousse mit Salzkaramell

2 Gang-Menü 26,00 €

3 Gang-Menü 30,00 €

inkl. Dessert

Das perfekte Geschenk für Genießer.



*Gutscheine vom Verbene Bistro
oder eine Flasche GinRiesling*



MITTAGSKARTE

Mittwoch, 08. bis Samstag, 11. April 2026

Sonntagmittag Kochkurs

Brot & Butter* 6,50 €
hausgebackenes Brot mit einer Variation aus Butter, Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles

Spargelsuppe 9,50 €
mit Sahnehaube & frischem Kerbel

Bunter Salat 15,00 €
mit Trauben, Nüssen & karamellisiertem Ziegenkäse

grüner Erbsen-Hummus 9,50 €
mit marinierten Radischen & frischen Kräutern

Cordon bleu vom Maishähnchen 19,50 €
mit buntem Gemüse & kleinen Petersilien- Kartoffeln
+ kleiner Beilagensalat 5,00 €

Eifler Roastbeef 180 g 32,50 €
mit buntem Gemüse & Pommes

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchis 17,50 €
mit grünem & weißem Spargel
+ drei gebratene Riesengarnelen 9 €

Spaghetti mit gebratem Lachs 18,50 €
Zitronenrahmsauce & gehobeltem Parmesan

Desserts bis 15:30 bestellbar

Rhabarber-Tarte 5,50 €
mit Erdbeer-Kompott

Schokoladenmousse mit Salzkaramell 5,50 €

Eiskugel* 2,50 €
(Schokolade, Vanille, Pistazie)

*vegetarisch