



MITTAGSMENÜ

Mittwoch, 15. bis Sonntag, 19. April 2026

Bärlauchschaumsuppe

mit Creme fraîche & gerösteten Haselnüssen

Schweinefilet sanft gegart

mit buntem Spargelgemüse & Kartoffelpüree

+ dazu kleiner Beilagensalat 5,00 €

oder

gebratener Saibling

mit Sauerampfer-Risotto & getrockneten Tomaten

+ drei Riesengarnelen 9,00 €

Dessert

Weißes Schokoladen-Eis

mit marinierten Erdbeeren & frischem Basilikum

2 Gang-Menü 26,00 €

Vorspeise | Hauptgang

3 Gang-Menü 30,00 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Das perfekte Geschenk für Genießer.



*Gutscheine vom Verbene Bistro
oder eine Flasche GinRiesling*



MITTAGSKARTE

Mittwoch, 15. bis Samstag, 19. April 2026

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

Bärlauchschaumsuppe 9,50 €
mit Creme fraîche & gerösteten Haselnüssen

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

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

Schweinefilet sanft gegart 19,50 €
mit buntem Spargelgemüse & Kartoffelpüree
+ kleiner Beilagensalat 5,00 €

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

knuspriger Blumenkohl 17,50 €
mit Minz-Joghurt & kleinem Salat
+ drei gebratene Riesengarnelen 9 €

gebratener Saibling 19,50 €
mit Sauerampfer-Risotto & getrockneten Tomaten

Desserts bis 15:30 bestellbar

Schokoladenmousse 6,50 €
mit Salzkaramell & gerösteten Pekanüssen

weißes Schokoladen-Eis 6,50 €
mit marinierten Erdbeeren & frischem Basilikum

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

*vegetarisch