



## MITTAGSMENÜ

Mittwoch, 10. bis Sonntag, 14. Juni 2026

### **Leichte Tomatencremesuppe**

*mit frischem Basilikum & Zitronen-Ricotta*

\*\*\*

### **Pappardelle mit weißem Kalbsragout**

*& gebratenem grünem Spargel*

*oder*

### **Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse**

*gerösteten Walnüssen aus Bad Ems & Salbeibutter*

*+ dazu kleiner Beilagensalat 5,00 €*

\*\*\*

Dessert

### **Erdbeer-Semifreddo**

*mit geschlagener Sahne & frischer Melisse*

**2 - Gang - Menü 26,00 €**

*Vorspeise | Hauptgang*

**3 - Gang - Menü 33,00 €**

*Vorspeise | Hauptgang | Dessert*

**Das perfekte Geschenk für Genießer.**



*Gutscheine vom Verbene Bistro  
oder eine Flasche GinRiesling*



Ausgezeichnet  
von:

 Slow Food®

# MITTAGSKARTE

**Brot & Butter\*** 7,90 €

*hausgebackenes Brot mit aufgeschlagener Butter, Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles*

**Leichte Tomatencremesuppe** 12,90 €

*mit frischem Basilikum & Zitronen-Ricotta*

**Salade niçoise** 15,90 €

*mit grünen Bohnen, Thunfisch, Ei & Oliven  
(auf Wunsch auch vegan)*

**Carpaccio mit gehobeltem Parmesan** 14,90 €

*dazu Wildkräutersalat vom "Oelsberger Gartengemüse" & Zitronen-Dressing*

---

**Pappardelle mit weißem Kalbsragout** 19,90 €

*& gebratenem grünem Spargel*

**Eifeler Roastbeef 180 g** 32,90 €

*mit buntem Gemüse & Pommes frites*

**Wolfsbarschfilet mit Ratatouille-Gemüse** 24,90 €

*und Rosmarinkartoffeln*

*+ kleiner Beilagensalat 5,00 €*

**Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse** 19,90 €

*gerösteten Walnüssen aus Bad Ems & Salbeibutter*

---

## Desserts bis 15:30 Uhr bestellbar

**Erdbeer-Semifreddo** 6,90 €

*mit geschlagener Sahne & frischer Melisse*

**Zitronen-Crème-brulée** 7,90 €

*mit weißer Schokolade*

**Eiskugel\*** 2,90 €

*(Schokolade, Vanille, Pistazie)*

*\*vegetarisch*