



MITTAGSMENÜ

Samstag, 12. Sep. bis Sonntag, 20. Sep. 2026

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernpesto & einem Hauch von Salzorange

hausgemachte Spinatserviettenknödel

mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm & kleinem Salat

oder

Sauerbraten

mit kleinen Kartoffelknödel & gebratenem Wurzelgemüse

oder

Pappardelle mit gebratenem Lachs

& Zitronen-Thymian-Sauce

Verbene's Schokoladenpudding

mit Vanillesahne

2-Gang-Menü 26,00 €

Vorspeise / Hauptgang

3-Gang-Menü 33,00 €

Vorspeise / Hauptgang / Dessert

MITTAGSKARTE

Brot & Butter*

7,90 €

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

Caesar Salad

12,90 €

mit Romana-Salat, hausgemachten Kräuter-Croupons &
36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano

+ gebratene Maishähnchenbrust

6,90 €

Salade niçoise

15,90 €

mit grünen Bohnen, Thunfisch, Ei & Oliven

Kürbiscremesuppe

12,90 €

mit Kürbiskernpesto & einem Hauch von Salzorange

Pappardelle mit gebratenem Lachs

19,90 €

& Zitronen-Thymian-Sauce

Eifeler Roastbeef 180 g

34,90 €

mit buntem Gemüse & Pommes frites

hausgemachte Spinatserviettenknödel

19,90 €

mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm & kleinem Salat

Sauerbraten

19,90 €

mit kleinen Kartoffelknödel & gebratenem Wurzelgemüse

Desserts bis 15:30 Uhr bestellbar

Verbene's Schokoladenpudding

7,90 €

mit Vanillesahne

Hausgemachtes Tiramisu*

7,90 €

mit Sommerbeeren

Torta della nonna*

6,90 €

mit Zitronencreme & Mandeln

Eiskugel*

2,90 €

(Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere)

* vegetarisch