

von Brule

RESTAURANT

VORSPEISE

Dreierlei mit Pistazie gratinierter Picandou, Taleggio mit weißem Trauben-Confit und rosa gebratenem Kalbsfilet, an Zitronen-Pfeffercreme | 18,90 €

SUPPE

Kraftbrühe vom Eifeler Rind
mit Wurzelgemüse und hausgemachten Markklößchen | 12,90 €

HAUPTGANG

Fleisch

Chateaubriand - ab 2 Personen

Doppeltes Filet vom Eifeler Rind mit Sauce-Béarnaise, Pfeffer-Rahm-Sauce, glasiertem Marktgemüse, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelstroh und Kartoffelgratin | 38,90 € p.P.

Gebratenes Filet vom Eifeler Rind mit Sauce-Béarnaise,
buntem Marktgemüse und Kartoffelbaumkuchen | 38,90 €

Fisch

Filet vom St. Pierre mit kandiertem Kürbis-Ingwer-Gemüse
und hausgemachten Gnocchi in Pistazienbutter | 32,90 €

Vegetarisch

In Pistazienbutter gebratene Gnocchi mit kandiertem Kürbis-Ingwergemüse
und gebackener Burrata-Praline | 25,90 €

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)
mit Rumrosinen, Mandeln, Sauerrahmeis und geschlagener Sahne | 16,90 €