

# von Brule

---

## RESTAURANT

### VORSPEISE

In Currybutter gebratene Riesengarnelen  
mit geröstetem Brot und Rotweinschalotten | 16,90 €

### SUPPE

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

### HAUPTGANG

#### Fleisch

Châteaubriand ab 2 Personen  
Doppeltes Filet vom Eifeler Rind mit Sauce Béarnaise,  
Pfeffersauce, glasiertem Marktgemüse, Ratatouille-Gemüse, Elsässer Kartoffeln  
und Kartoffelgratin | 38,90 € p.P.

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Eifeler Rind  
mit Sauce Béarnaise, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin | 37,90 €

#### Fisch

Medaillons von Seeteufel im Pancettamantel, Safran-Beurre-Blanc, Paprika-Melonen-Gemüse  
mit getrüffeltem Graupenrisotto | 36,90 €

#### Vegetarisch

Cannelloni von Ziegenfrischkäse, Orange und Macadamianüssen  
mit Kirschtomaten und Vanille | 24,90 €

### DESSERT

Mille-Feuille von der Passionsfrucht mit gebackener Callebaut-Schokolade im Brioche-Mantel  
und Eis von der Pistazie mit Sauerrahm | 14,90 €