

von Brule

RESTAURANT

KARTE VOM DEUTSCHEN KAISERGEMÜSE 2024

VORSPEISE

Variation von grünem und weißem Spargel
mit Wildkräutersalat an Himbeer-Vinaigrette,
gerösteten Scheiben vom Bauernbaguette und Pancetta | 16,50 €

SUPPE

Cremesuppe vom heimischen Stangenspargel
mit Bärlauch-Sahne und Büsumer Krabben | 12,90 €

HAUPTGANG

Medaillons vom Schweinefilet an Sauce Hollandaise,
sautiertem Spargelgemüse mit Kerbel
und Butterspätzle | 27,50 €

Lachsfilet an Orangen-Hollandaise,
mit in Panko gebackenem grünem Spargel und Venere-Reis | 30,50 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Sauce Hollandaise, weißem Stangenspargel
und gebackenen Kartoffeln | 32,50 €

Halbes Pfund vom heimischen Stangenspargel
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise,
rohem oder gekochtem Eifeler Schinken | 33,50 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Eifeler Rind
an Sauce Hollandaise, mit Orangensenf sautiertem grünen Spargel
und Petersilienkartoffeln | 34,50 €

DESSERT

Mousse von der weißen Callebaut Schokolade mit Erdbeere und Rhabarber,
Waldmeisterschaum und Vanille-Sauce | 13,50 €