

# von Brule

---

## RESTAURANT

### VORSPEISE

Dreierlei mit Pistazie gratinierter Picandou, Taleggio mit weißem Traubencoulis  
und rosa gebratenes Kalbsfilet an Zitronen-Pfeffer-Crème | 18,90 €

### SUPPE

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

### HAUPTGANG

#### Fleisch

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

\*\*\*

Medaillons vom Rehrücken  
unter der Amarena-Kirsch-Kruste an Portweinjus,  
mit Rahmkohlrabi und Pastinakenpüree | 36,90 €

\*\*\*

Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Spätburgunderjus, Röstzwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree | 26,90 €

\*\*\*

Sous-vide-gegarte Brust von der Gans (ca. 350g)  
an Maronen-Sauce, Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen | 32,90 €

#### Fisch

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

#### Vegetarisch

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

### DESSERT

Eistörtchen | 14,90 €