



WEIDENBRÜCK

Hotel Restaurant Spa

★ ★ ★ ★ S

Unsere Frischeküche an Aschermittwoch

Vorweg

Frische Fine de Claire Austern mit Vinaigrette & Zitrone

3 Stück EUR 15

6 Stück EUR 28

6 gegrillte Garnelen in Knoblauchbutter, dazu Baguette

EUR 20

Carpaccio vom Eifeler Weiderind mit Parmesan, Cherrytomaten & Croûtons

EUR 22

Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs mit Edamame, Gurke & Wasabi

EUR 24

Suppen

Kartoffelschaumsuppe mit hausgemachten Croûtons

EUR 10

Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit Koriander

EUR 12

dazu Garnelenspieß

EUR 16

Klassiker

Schweinefilet an Sauce Bernaise & Champignons
mit Spätzle & Speckbohnenbündeln

EUR 28

240 gr. Rumpsteak vom Eifeler Weiderind mit Röstzwiebeln

Kartoffelpüree & Speckbohnenbündeln

EUR 36

Kalbsrückensteak mit Sauce Bernaise
Pommes Dauphine & Speckbohnenbündeln

EUR 45

Fischgerichte

Zitronen-Risotto mit Parmesan & Gemüsechips

EUR 20

dazu Lachsfilet vom Grill

EUR 32

Rotbarsch im Bierteig gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade

EUR 24

Rotbarsch in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln & Salat in Sahnesauce

EUR 27

Gebratenes Lachsfilet an Sauce Bernaise
mit Salzkartoffeln & Salat in Sahnesauce

EUR 32

Kabeljau-Loin mit Dijonsensauce
Kartoffelpüree & buntem Gemüse

EUR 35

Desserts

~ D'Espresso ~ Espresso mit süßer Überraschung

EUR 8

~ Affogato al caffè ~ Kugel Vanilleeis mit Espresso

EUR 8

Tagesdessert

EUR 10

Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Tonkabohneneis

EUR 12

Walnusseis mit Baily's

EUR 12

Schokoladeneis mit Eierlikör

EUR 12