



## 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 Dijonsenfsauce

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