

von Brule

RESTAURANT

WEIHNACHTSKARTE 2025

In dieser besonderen Jahreszeit widmen wir uns dem Wesentlichen:
ehrlichen Zutaten, handwerklicher Präzision und dem Zauber winterlicher Aromen –
unsere Küche erzählt ihr eigenes Weihnachtsmärchen.
Unsere Karte ist kleiner, doch jedes Gericht spiegelt den Zauber dieser Jahreszeit wider.
Wir wünschen Ihnen genussvolle und besinnliche Momente im von Brule.

EIN KULINARISCHES WINTERMÄRCHEN

Es beginnt mit einem Duft von Winter und Wärme ...

Geträufelter Süßkartoffelschaum

mit Rote-Bete-Chips und feiner Kräuternote | 11,90 €

... dann entfaltet sich das Fest der Aromen ...

Château Briand (doppeltes Rinderfilet) an Pfeffersauce und Sauce Béarnaise,
mit Rahmwirsing, buntem Marktgemüse, Kartoffelgratin/-püree
und geträufeltem Graupenrisotto | 79,90 € für zwei Personen

Gebratenes Eifeler Rinderfilet

an Pfeffersauce, Rahmwirsing und Kartoffelgratin | 38,90 €

Sous-vide gegarte Brust von der Gans

an Maronensauce, Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen | 32,90 €

Warmer **Ziegenkäse** in knuspriger Pinienkernkruste auf Maisgrießtaler,
Ahornsirup und Orangen-Chicorée | 26,90 €

... und es findet sein Ende im süßen Wunder!

Hausgemachte **Apfel-Beignets** vom Kahlenberger Hof
mit Vanille-Kirsch-Schaum und Rahmeis aus weißer Callebaut-Schokolade | 15,90 €