

Nachtisch



Vanillerahmeis

12
€

Nachspeisen



Warme Tarte vom Elstar Apfel

14
€



Karamellisiertes Vanille-Passionsfruchttörtchen

14
€



Feines von Topfen mit Zwetschgenragout

13
€

Menüs



Speisekarte

Hauptgang



Eifler Rehrücken

42
€

Fisch



Wolfsbarsch

34
€

Vorspeisen und Zwischengerichte



Marktfrischer Blattsalat mit Sanct Peter's Hausdressing

8
€



Grafschafter Feldsalat mit Kartoffeldressing

16
€



Unsere Gänseleber mit Aprikosen-Chutney

23
€



Label Rouge Lachs, Rote Bete, Sauerrahm, Schnittlauch

21
€



Gebackene Garnelen auf Avocadocrème

23
€



Gebratene Kalbsblutwurst, Apfelspalten

21
€

Tageskarte



Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

34
€

Vorspeisen



Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

20
€

Vegetarische Gerichte



Tomatenravioli

24
€



Gebackene Risotto-Bällchen, Blattspinat, Steinpilzragout

24
€

Suppen



Kürbis-Cremesuppe

13
€



Steinpilz-Cremesuppe

13
€



Sanct Peter's Fischsuppe

13
€

Fleischgerichte



Black Angus Rinderfilet,

39
€



Ochsenbäckchen in Ahr-Spätburgunder geschmort

31
€



Sanct Peter's Wiener Schnitzel vom feinsten Kalbsrücken

27
€

FISCH



Steinbutt und Hummer

44
€

Landküche



Rosa gebratenes Rumpsteak

32
€

UNSER KLASSIKER



Gänsebraten von Gänsen aus dem Oldenburger Land

47
€



Als ganze Gans am Tisch tranchiert für 4 Personen auf Vorbestellung

49
€