

**Aperitifempfehlungen**

**Champagne Gosset Grande Reserve Brut**  
0,1l 14,50 €

**Cidre Bouché Brut de Normandie, Cristian Drouin, Frankreich**  
0,1l 7,50 €

**Menü Citeaux**

Rote Beete-Carpaccio mit geräuchertem Aal, marinierten Feigen,  
und Wildkräutersalat  
14 €

„Steak et Frites“ mit Café de Paris-Butter und einem gemischten  
Beilagensalat  
26 €

*oder*

Rinderroulade mit Bratensoße, geschmortem Spitzkohl und  
Petersilienkartoffeln  
28 €

Pistazienküchlein mit Weinbergpfirsich-Kompott  
8 €

**Menü Marienstatt**

Tataki von der Sauerländer Färsche mit eingelegten Teltower  
Rübchen, Rauke und schwarzem Knoblauch  
18 €

Gebratene Garnelen mit Basilikum-Linguine und  
Tomaten-Hollandaise  
26€

*oder*

Filet vom Kabeljau mit sautiertem Baby-Spinat, gerösteten  
Pinienkernen und Olivenbrandade  
26 €

Bisquitroulade mit Himbeer und Dolce Latte-Eiscreme  
6 €

**3-Gang Menüempfehlungen inkl. Kaffee**  
**42 € pro Person**

**Suppenempfehlung des Tages 12 €**