

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserem Restaurant. Unsere Küche verbindet frische, regionale Zutaten mit internationalen Einflüssen, um Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Jedes Gericht wird mit viel Liebe und Sorgfalt von unserem talentierten Küchenteam, unter der Leitung von Marcel Albrecht, zubereitet und angerichtet.

Lassen Sie sich von unseren Kreationen verwöhnen und genießen Sie die kulinarischen Highlights in unserem charmanten Jugendstil-Ambiente. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Herzlichst Ihre Familie Lindner und das Aurora-Team

Unsere Empfehlung zum Apéritif

Hausapéritif „Aurora“

Glas Winzersekt mit -rotem Weinbergspirsichlikör

8

Aurora Spritz

Blue Curacao, Winzersekt, Mineralwasser, Eiswürfel

8

Vorspeisen

Caesar-Salat mit Crôutons, Parmesan, Cherry-Tomaten, Sardellen
und Caesar-Dressing (alternativ Honig-Senf-Dressing)

12

gerne zu ergänzen mit:

Drei gebratenen Riesengarnelen	9
Ziegenkäse	7
In Panko ausgebackener Hühnchenbrust	8

Gebeizter Elsässer Saibling mit bunten Tomaten, Büffelmozzarella und
Pinienkernen

14

Pulled beef vom deutschen Rindernacken mit Rauch-Hollandaise
Apfel, Zwiebel und Brioche

18

Suppen

Crèmesuppe vom frischen Bärlauch mit Bergkäsecracker und Lauchasche

10

Klare Tomatenconsommé mit Tomatenconcassée

9

Zwischengänge

Saisonales Pastagericht laut Tagesempfehlung

als Zwischengang 16

als Hauptgang 24

„Himmel un Ääd“

Gebratene Blutwurst von der Fleischerei Albrecht
mit Jus, Röstzwiebeln, Apfelchutney, Kartoffelpurée

als Zwischengang 16

als Hauptgang 24

Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!

Hauptgang

Zweierlei vom Rind -Shortrib und Rumpsteak- mit Jus
Geschmorte Paprika, Pimentos, Sweet Pepper Drops
und Kartoffel-Trüffel-Krapfen mit Schwarzer Knoblauchmayonnaise

36

Auf der Haut gebratener Adlerfisch und Miesmuschel
mit Fisch-Velouté, Zitronengel, Fenchel, Spargelgemüse
und Aztekengold Kartoffeln

33

Kartoffel-Risotto mit Onsen-Ei
Senf-Velouté, Kartoffelstroh, Senfsaat, Kräutern

24

Dessert

Mille Feuille von Zitrone & Rhabarber mit Dulce de Leche
und Eis von Valrhona-Karamellschokolade

14

Crème brulée mit Sorbet

11

Diverse Eissorten und Sorbets
von EISWERK in Rheinbach

pro Kugel 2,50

Eifeler Käseauswahl mit Walnüssen, Früchtebrot
und Feigensenf

14

Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!

Gestalten Sie Ihr persönliches Gericht. Wählen Sie aus unseren hochwertigen Hauptzutaten, verfeinern Sie Ihr Gericht mit einer köstlichen Sauce und ergänzen Sie es mit Ihren Lieblingsbeilagen. Ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben!

Eifeler Rumpsteak „Selection“ (250 gr)	24
Geschmorte Rinderbäckchen in Jus	18
Adlerfisch	18
Riesengarnele <i>pro Stück</i>	3

Spätburgunder-Jus	4,50
Rauch-Hollandaise	4
Senf-Velouté	3

Pommes frites / Süßkartoffelpommes	5
Purée von der Süßkartoffel oder Kartoffel	5
Kartoffel-Trüffel Krapfen	5
Pasta	5

Kleiner Caesar	7
Spargelgemüse	5
Erbsengemüse	4

Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!