

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 Weinbergpfirsichlikör
8

Aurora Spritz
Blue Curacao, Winzersekt, Mineralwasser, Eiswürfel
8

Vorspeisen

Deutscher Feldsalat mit Kartoffeldressing
Portweinfeigen, geröstete Nüsse, Croûtons, Radieschen, Tomaten, Speck
12

gerne zu ergänzen mit:

Drei gebratenen Riesengarnelen	9
Ziegenkäse	7
In Panko ausgebackene Hühnchenbrust	8

Pulled beef vom deutschen Rindernacken mit Rauch-Hollandaise
Apfel, Zwiebel und Brioche
18

Gebezte Lachstranche mit Gurken-Sauerampfergazpacho
Miso-Mayonnaise, Seespargel, Zitrone und Hirse
17

Suppen

Crèmesuppe vom Hokaido-Kürbis mit Merguez-Crumble
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
16

Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!

Hauptgang

Zweierlei vom Hunsrücker Damwild

- *geschmorte Schulter und gebratener Rücken* -
mit Spätburgunder-Jus, Sellerie-Purée, Brombeere
sautierten Rosenkohlblättern und Laugenterrine

36

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Fisch-Velouté

Purée von der Ur-Karotte, geschmorte Karotte
Forellenkaviar und Pommes Macaire mit Pinienkernen

33

Risotto mit gebratenen Waldpilzen

dazu gebackenes Eigelb und Mandelbutter

24

gerne zu ergänzen mit:

Drei gebratenen Riesengarnelen

9

Dessert

Parfait vom Kürbiskernöl im Baumkuchenmantel

mit Schokolade und Orangen-Kürbis-Sorbet

14

Diverse Eissorten und Sorbets

von EISWERK in Rheinbach

pro Kugel 2,50

Eifeler Käseauswahl mit Walnüssen

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
Eifeler Gänsebrust	18
Zanderfilet	18
Riesengarnele	3 <i>pro Stück</i>

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

Pommes frites / Süßkartoffelpommes	5
Purée von der Süßkartoffel	5
Laugenterrine	5
Pasta	5

Kleiner Feldsalat	6
Rosenkohlgemüse	5
Erbsgemüse	4
Gebratene Waldpilze	8

Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!