

Herzlich Willkommen im Restaurant „Aurora“

Unsere Empfehlung für Ihren Apéritif

Hausapéritif „Aurora“

Roter Weinbergpfirsich, aufgefüllt mit Winzersekt von der Ahr
€ 7,70

Unsere Weinempfehlung

2014

*Grauburgunder
-trocken-*

Weingut Nelles

€ 8,50 / 0,25l € 25 / 0,75l

2014

*Ahr-Spätburgunder
-trocken-*

Jubiläumsedition „100 Jahre Villa Aurora“

Weingut Brogsitter

€ 11 / 0,25l € 32 / 0,75l

Unsere Empfehlung für Ihren Digestif

*Verschiedene Obstbrände vom Obsthof Kießling
aus der Grafschaft*
€ 8,30

Unser Restaurant hat geöffnet von 12 Uhr bis 14 Uhr und 18.30 Uhr bis 21 Uhr

Vorspeisen und Zwischengerichte

Blattsalate

Wahlweise mit:

gebratenen **Putenbruststreifen** € 9

Räucherlachs mit Wasabigrème € 11

gebratenen **Scampis** mit Aioli-Grème € 12

Tranche vom **Lammrücken** mit Aioli-Grème € 13

Hausgemachte Nudeln

Wahlweise mit:

Putenstreifen / Gemüse / Shrimps / Currysauce € 11

Gemüse / Kirschtomate / Käsesahnesauce € 9

Jakobsmuscheln / grüner Spargel
Kirschtomaten / Chili-Safransauce € 12

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Zwiebeln, Gurken, Äpfel und Butterkartoffeln

€ 9

Alle Vorspeisen und Zwischengerichte können gerne gegen einen Aufpreis
von € 4,00 als Hauptgang bestellt werden

Suppen

Die Suppe von Heute

€ 6

Ahrtaler Kräutersüppchen mit Bad Neuenahrer Rauchfleisch

€ 8

Crèmesuppe von Curry und Safran

mit gebratene Jakobsmuscheln

€ 8

Rinderconsommé mit Ravioli

€ 6

Hauptgänge

Unser „**Aurora-Schnitzel**“ vom Kalb -mariniert mit Meerrettich und Senf-
mit Kartoffelstäbchen und kleinem Salat

€ 17

Rosa gebratenes **Rumpsteak** mit Kartoffelstäbchen
rosa Pfeffersauce ODER Kräuterbutter und kleinem Salat

€ 21

Kalbsrückensteak mit Käse-Sahne-Sauce
feinem Gemüse und hausgemachten Nudeln

€ 23

Perlhuhnbrust auf Spitzkohl mit einer Burgundersauce und Butterkartoffeln

€ 19

Entenbrust mit rosa Pfeffersauce, Cassisrotkohl und Duchesskartoffel

€ 19

Medaillon vom **Rinderfilet** auf gebratenen Zucchini und Kirschtomaten
mit Burgundersauce und Kartoffelplätzchen

€ 26

Auf der Haut gebratenes **Kabeljaufilet** auf Winterkohl
mit Currysauce und Butterkartoffeln

€ 19

Gebratenes **Lachssteak** mit Chili-Safran-Sauce
grünem Spargel-Sauté, Kirschtomaten und hausgemachten Nudeln

€ 17

Desserts

Warmer **Schokoladenkuchen** mit Vanilleeis Eierlikörsahne
(Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

€ 7

Rumfrüchte mit Rumtopfeis

€ 7

Dreierlei hausgemachte **Sorbets**

€ 6

Erlesene **Käse** vom Brett

€ 8

Auswahl verschiedener **Eisorten**
pro Kugel € 1,30