

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 Weinbergspfirsichlikör

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

Gebeizte 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	<i>pro Stück</i> 3

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
Erbsengemüse	4
Gebratene Waldpilze	8

*Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!*