

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

9

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Dressing
gepickelte Pfifferlinge, Tomate
Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Crôutons
12

gerne zu ergänzen mit:

Drei gebratenen Wildfang-Riesengarnelen	<i>9</i>
Ziegenkäse	<i>7</i>
In Panko ausgebackener Hühnchenbrust	<i>8</i>

Scheiben vom Eifeler Roastbeef mit Kräutermayonnaise
gepufftem schwarzen Reis, gepickelter Paprika, Eigelbcrème
16

Bunte Bio-Tomaten vom Biohof Frings / Eifel
mit Wildfang-Riesengarnelen, Scamorza, Tomatengel, Basilikum
Tomaten-Vinaigrette und geröstetem selbstgemachtem Foccacia
16

Suppen

Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen mit Einlage
und Parmesanschaum
12

Klare Tomatenconsommé mit Tomatenconcassée
10

Zwischengänge

Rigatoni mit Tellicherry Pfeffer-Butter, Pecorino-Espuma
und Parmaschinken chips
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 Duroc-Schwein, Carée und Bäckchen,
mit Jus, Zwiebel als Purée, gepickelt und geschmort
Knoblauch und Pommes Macaire

36

Gebratener Heilbutt

Flusskrebse / Pfifferlinge / Pfefferspeck / Aprikose / Mandel / Fisch-Velouté

35

Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm
Bärlauchpesto, Kartoffel, Möhre und Ei

24

Dessert

Erdbeer-Brioche-Schnitte mit Kräutersorbet

14

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Sorbet

11

Diverse Eissorten und Sorbets
von EISWERK in Rheinbach

pro Kugel 2,50

Eifeler Käseauswahl mit Walnüssen, Früchtebrot
und Feigensenf

14

Affogato

Doppelter Espresso mit Vanilleeis

7

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 Schwarzfederhuhn	20
Eifeler Rumpsteak „Selection“ (250 gr)	24
Geschmorte Rinderbäckchen in Jus	18
Heilbutt	19
Wildfang-Riesengarnelen <i>pro Stück</i>	3

Spätburgunder-Jus	4,50
Mandel-Fisch-Velouté	4

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

Kleiner Wildkräutersalat	7
Gebratene Pfifferlinge	6
Erbsengemüse	4

Sie haben eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an!