

SPEISEKARTE MAI

Vorspeisen

Gemischter Frühlingsalat

Balsamico - Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas 11,50
17,50

Vitello Tonnato - Klassisch

Hauchdünnes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Rucola | Kapernäpfel | alter Balsamico 17,50

Variation von zweierlei Spargel - VEGAN

Bärlauchmousse | Currycreme | Tomatenvinaigrette | Baguette Chips 16,50

Paella »mal anders«

Gambas | lauwarmes Safranrisotto | Paprikacreme | Hummerschaum | weiße Aioli 17,50

Suppen

Aufgeschäumtes Spargelsüppchen

weißer Spargel | geröstete Parmaschinkenstreifen 9,50

Benther Festtagssuppe

Eierstich | Fleischklößchen | Gemüserauten 9,50

Hauptgänge

Duett vom Kalb - Filet und geschmorte Backe

Burgundersauce | cremiges Spargelgemüse | Erbsenmousseline | geschmorte Karotte 35,50

Rumpsteak – medium gart

Pfeffersauce | Duett von der Bohne | Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin 31,50

Kalbsleber in Nussbutter gebraten

Ofentomaten | Salbei | Frühlingsgemüse | überbackenes Kartoffelpüree 27,50

Gefüllte Spitzkohlroulade - VEGAN

Tomaten-Kräuter-Sugo | glasiertes Frühlingsgemüse | Kartoffelmousseline 22,50

Seeteufelmedaillon unter der Safrankruste

Safran-Spaghettinis | glasierter Brokkoli | Thymian-Zucchini spalten 31,50

Roulade von der Maischolle und grünem Spargel

Champagnersauce | weißes Spargelrisotto | gebackene Kräuter 30,50

Desserts

Crème Brûlée von der dunklen Schokolade

Zuckerkruste | karamellisierte Ananas | Florentiner Crunch | Pina Colada Eis 9,50

Mallorquinische Buttermilch-Zitronen-Creme

Eingelegter Rhabarber | Himbeer-Coulis | Orangenhippen | Rotwein-Eis 9,20

Joghurette auf unsere Art - VEGAN

Joghurtmousse | marinierte Erdbeeren | Duett von der Schokolade 10,50

Aufgeschlagene Mascarponecreme

marinierte Erdbeeren | knusprige Biskuitwürfel | Orangen-Marinade | Pistazien-Eis 9,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 9,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet

Menü »Wald und Wiesen«

VEGAN

Amuse Bouche

Variation von zweierlei Spargel

Bärlauch-Mousse | Currycreme | Schalotten-Vinaigrette | Baguette Chips

Gefüllte Spitzkohlroulade

Tomaten-Kräuter-Sugo | glasiertes Frühlingsgemüse | Kartoffelmousseline

Joghurette auf unsere Art

Joghurt-Mousse | marinierte Erdbeeren | Duett von der Schokolade

39,50€ pro Person

Menü »Benther Berg«

Amuse Bouche

Paella mal anders

Gambas | lauwarmes Safranrisotto | Paprikacreme | Hummerschaum | weiße Aioli

Duett vom Kalb - Filet und geschmorte Backe

Burgundersauce | cremiges Spargelgemüse | Erbsenmousseline | geschmorte Karotte

oder

Seeteufelmedaillon unter der Safrankruste

Safran-Spaghettinis | glasierter Brokkoli | Thymian-Zucchini spalten

Mallorquinische Buttermilch-Zitronen-Creme

Eingelegter Rhabarber | Himbeer-Coulis | Orangenhippen | Rotwein-Eis

54,50€ pro Person

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet