

SPEISEKARTE DEZEMBER

Vorspeisen

Gemischter Wintersalat

Balsamico-Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas 12,50
18,50

Ziegenkäse aus dem Ofen

Duett vom Rotkohl | Birnenvariation | Walnuss-Crunch | Brotchips 18,50

Gebackene Nuss-Rosinen-Krokettenkugel - VEGAN

Karotten-Mousseline | Variation von bunten Rübchen | mariniertes Feldsalat 17,90

Gambas in der Schale

Hokkaido-Kürbis-Mousseline | Kürbis süß-Sauer | Kürbis-Erde | Szechuan-Pfeffer Chips 18,50

Suppen

Bisque vom Bretonischen Hummer

Kleine Gamba | Crème fraîche | alter Portwein 10,90

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis

Kürbiskernöl | geröstete Kerne 9,90

Gänse-Consommé

Beifußkräuter | Gemüserauten | Gänseklein 10,50

Hauptgänge

Rinderfilet unter der Nusskruste

Burgunder-Jus | Kürbis-Mousseline | Kürbisragout | Rosenkohl | Kartoffelgratin 39,50

Filet vom Iberico Schwein – rosa gebraten

Rotweinschalotten-Sauce | Variation vom Wintergemüse | Macaire-Kartoffeln 36,50

Gänsebraten von der Oldenburger Freilandgans

Beifußjus | Rotkohl | gefüllter Apfel | Rosenkohl | Kartoffelklöße 48,50

Kürbis-Gnocchi hausgemacht - VEGAN

Cremige Schwarzwurzeln | geröstete Kürbiskerne | Kerbelschaum 22,50

Zanderfilet - kross gebraten

Cremiges Paprikakraut | Brokkoli | Sablés-Kartoffeln 32,50

Seeteufel-Medaillon mit Kräuterkruste

Safran-Nudeln | geschmortes Paprikagemüse | Zucchinihälften 36,90

Desserts

Zimt Crème Brûlée

Marzipan-Eis | eingelegte Birnenhälften | hausgemachte gebrannte Mandeln 9,50

Omas Kaiserschmarrn klassisch - 15 Min. Zubereitung

Rumrosinen | Apfelwürfel | Mandelsplitter | Apfelmus | Vanilleeis 10,50

Lebkuchenmousse

Bratapfel-Eis | weihnachtliche Orangen | Karamell-Nougat-Ganache | Spekulatius-Erde 10,50

Kokos-Schneebälle - VEGAN

Vanille-Espuma | gefrorene Himbeere | Schokoladenschnee | Nuss-Splitter 10,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 9,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet

Saisonale Empfehlung:

Grünkohlplatte Benthaler Berg
Bregenwurst | Kasseler | Salzkartoffeln
19,50€

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

Amuse Bouche

Gebackene Nuss-Rosinen-Krokettenkugel

Karotten-Mousseline | Variation von bunten Rübchen | mariniertes Feldsalat

Kürbis-Gnocchi hausgemacht

cremige Schwarzwurzeln | geröstete Kürbiskerne | Kerbelschaum

Kokos-Schneebälle

Vanille-Espuma | gefrorene Himbeere | Schokoladenschnee | Nuss-Splitter

44,50€ pro Person

Menü »Benthaler Berg«

Amuse Bouche

Gambas in der Schale

Hokkaido-Kürbis-Mousseline | Kürbis süß-Sauer | Kürbis-Erde | Szechuan-Pfeffer Chips

Filet vom Iberico Schwein - rosa gebraten

Rotweinschalotten-Sauce | Variation vom Wintergemüse | Macaire-Kartoffeln

oder

Gänsebraten von der Oldenburger Freilandgans (+10,00€)

Beifußjus | Rotkohl | gefüllter Apfel | Rosenkohl | Kartoffelklöße

oder

Seeteufel-Medaillon mit Kräuterkruste

Safran-Nudeln | geschmortes Paprikagemüse | Zucchiniispalten

Lebkuchenmousse

Bratapfel-Eis | weihnachtliche Orangen | Karamell-Nougat-Ganache | Spekulatius-Erde

59,50€ pro Person (+10,00€ bei Gänsebraten als Hauptgang)
Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.