

SPEISEKARTE JULI

Vorspeisen

Gemischter Sommersalat

Balsamico - Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas 12,50
17,50

Carpaccio - Klassisch

Hauchdünnes Rindfleisch | Pfifferlingssalat | marinierter Rucola | Parmesan-Chip 18,50

Variation von der Melone - VEGAN

Minz-Melonensüppchen | Melonenschaum | Rauchmandeln | geeiste Avocado 17,50

Ziegenkäse – Frisch aus dem Ofen

Röstzwiebelcreme | Pistazien-Olivenerde | eingelegte Aprikosen
gezupfter Zitronenthymian | Graubrot-Crunch 17,90

Suppen

Tomatenconsommé

Tomatenconcassée | Basilikum-Klößchen 9,50

Bisque vom Bretonischen Hummer

Garnele | Crème Fraîche | alter Portwein 10,50

Hauptgänge

Duroc-Schweinefilet unter der Pfifferlingskruste

Rotwein-Schalotten-Jus | grüner Spargel | Kartoffelgratin 31,50

Perlhuhnbrust mit Tomate und Fetakäse gefüllt

BBQ-Sauce | Tomatensugo | cremige Polenta | Variation vom Mais 29,00

Kalbsleber in Nussbutter gebraten

Ofentomaten | Salbei | Frühlingsgemüse | überbackenes Kartoffelpüree 27,50

Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm - VEGAN

Frische Pfifferlinge | Junglauch | Kräuter-Bechamél | pochierter Serviettenknödel 22,50

Zanderfilet gebraten

gratinierte Pfifferlinge | Brokkoli | Thymian-Kartoffeltaler | Champagnersauce 30,50

Frische Matjes nach Hausfrauenart

Apfel-Zwiebel-Schmand | neue Kartoffeln | rote Zwiebeln | gezupfter Dill 22,50

Desserts

Crème Brûlée von der Vanille

Zuckerkruste | marinierte Sommerfrüchte | weißes Schokoladeneis 9,50

Symphonie von der Johannisbeere und dunkler Schokolade - VEGAN

Johannisbeer-Schokoladen-Schnitte | rotes Sorbet | Schoko-Espuma | frische Johannisbeeren 10,50

Omelette Surprise

Limettenparfait | kalte Himbeere | flambierte Baiserhaube | Mandel-Dacquoise 9,20

Tiramisu mal anders

Kaffee-Mascarpone | eingelegte Kirschen | Kirschgel | weißes Kaffee-Eis | Mokkabiskuit 9,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 9,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet

Menü »Wald und Wiesen«

VEGAN

Amuse Bouche

Variation von der Melone

Minz-Melonensüppchen | Melonenschaum | geröstete Haselnüsse | geeiste Avocado

Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm

Frische Pfifferlinge | Junglauch | Kräuter-Béchamel | pochierter Serviettenknödel

Symphonie von der Johannisbeere und dunkler Schokolade

Johannisbeer-Schokoladen-Schnitte | rotes Sorbet | Schoko-Espuma | frische Johannisbeeren

39,50€ pro Person

Menü »Benther Berg«

Amuse Bouche

Ziegenkäse – Frisch aus dem Ofen

Röstzwiebelcreme | Pistazien-Olivenerde | eingelegte Aprikosen
gezupfter Zitronenthymian | Graubrot-Crunch

Duroc-Schweinefilet unter der Pfifferlingskruste

Rotwein-Schalotten-Jus | grüner Spargel | Kartoffelgratin

oder

Zanderfilet gebraten

gratinierte Pfifferlinge | Brokkoli | Thymian-Kartoffeltaler | Champagnersauce

Tiramisu mal anders

Kaffee-Mascarpone | eingelegte Kirschen | Kirschgel | weißes Kaffee-Eis | Mokkabiskuit

54,50€ pro Person

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet