

SPEISEKARTE JANUAR

Vorspeisen

Gemischter Wintersalat

Balsamico-Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas 13,50
19,50

Duett von der Forelle

Grüner Meerrettich | Safran-Emulsion | Apfel-Selleriecreme 18,90

Vitello Tonnato - Klassisch

Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Gebackener Rucola | alter Balsamico | Kapernäpfel 17,90

Rote Beete aus dem Ofen - VEGAN

Rote Beete – Variation | Duett vom Apfel | Nuss-Erde | Brotchips 19,00

Suppen und Pasta

Benther Festtagsuppe

Consommé vom Rind | Gemüserauten | Fleischklößchen | Eierstich 11,50

Bisque vom Bretonischen Hummer

Kleine Gamba | Portweinreduktion | Crème Fraîche | gebackener Salbei 12,50

Trüffel-Spaghettini

Trüffelbutter | gehobelter schwarzer Trüffel | Parmesan 23,50

Hauptgänge

Knuspriger Gänsebraten

Beifuß-Jus | Rotkohl | Bratapel | gefüllter Apfel | Kartoffelklöße 49,50

Rinderfilet vom Angus Rind - Medium gegart

Thymianjus | Pastinakenmousseline | Rotweinschalotten | Brokkoli | Kürbisplätzchen 39,50

Kalbsleber Berliner Art

Nussbutter | gebratene Apfelscheiben | Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree 28,50

Kürbisrisotto - VEGAN

Kürbis-Ingwer-Ragout | Glasierte Karotten | Kürbiskernöl 24,50

Seeteufelmedaillons unter der Basilikumkruste

Safrannudeln | Winterliches Gemüse | Glasierte Karotte 38,50

Saiblingsfilet glasiert in Zitronenbutter

Zitronen Beurre Blanc | Schwarzwurzeln | Pesto-Kartoffelpüree 32,50

Desserts

Crème Brûlée von der Vanille

Zuckerkruste | Frisch Orangenfilets | Mandel-Erde | Walnuss-Eis 11,00

Tiramisu mal anders

Kaffee-Mascarpone | Mokka-Biskuitwürfel | Kirschragout | Weißes Schokoladeneis 12,00

New York – Cheesecake 2.0

Birnen-Karamellsauce | Birnenragout | Spekulatius-Crunch | Birnensorbet 12,00

Apfel-Crumble – Frisch aus dem Ofen - VEGAN

Zimt-Streusel | Florentinerhippe | Vanille-Kirsch-Eis 11,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 11,50

SAISONALE EMPFEHLUNG

»Grünkohlplatte Benthal Berg«

Bregenwurst | Kassler | Salzkartoffeln

20,50€

Menü »Benthal Berg«

Wahlweise 3 oder 4-Gänge

Sauerteigbaguette von Bäcker Gaues

Dipvariation

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche

Duett von der Forelle

Grüner Meerrettich | Safran-Emulsion | Apfel-Selleriecreme

Saiblingsfilet glasiert in Zitronenbutter

Zitronen Beurre Blanc | Schwarzwurzeln | Pesto-Kartoffelpüree

Rinderfilet vom Angus Rind - Medium gegart

Thymianjus | Pastinakenmousseline | Rotweinschalotten | Brokkoli | Kürbisplätzchen

Tiramisu mal anders

Kaffee-Mascarpone | Mokka-Biskuitwürfel | Kirschragout | Weißes Schokoladeneis

3 - Gänge 63,00 € pro Person

4 – Gänge 75,00 € pro Person

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

3 Gänge

Amuse Bouche

Rote Beete aus dem Ofen

Rote Beete – Variation | Duett vom Apfel | Nuss-Erde | Brotchips

Kürbisrisotto

Kürbis-Ingwer-Ragout | Glasierte Karotten | Kürbiskernöl

Apfel-Crumble – Frisch aus dem Ofen

Zimt-Streusel | Florentinerhippe | Vanille-Kirsch-Eis

48,50 € pro Person