

SPEISEKARTE NOVEMBER

Vorspeisen

Gemischter Herbstsalat Balsamico-Dressing geröstete Walnüsse Paprikawürfel alter Balsamico mit gebratenen Gambas	12,50 18,50
Gebratener Kabeljau lauwarmer Grünkohlsalat Granatapfel-Himbeeressig-Vinaigrette Senf-Emulsion	18,50
Rote-Bete Variation - VEGAN Duett vom Apfel Winter-Sellerie Walnuss-Erde	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

Hauptgänge

Rinderfilet unter der Nusskruste Burgunder-Jus Kürbis-Mousseline Kürbisragout Rosenkohl Kartoffelgratin	39,50
Hirschmedaillon - medium gegart Preiselbeer-Jus Sellerie-Mousseline Rote-Beete-Kraut hausgemachte Schupfnudeln	38,50
Gänsebraten von der Oldenburger Freilandgans Beifuß-Jus Rotkohl gefüllter Apfel Rosenkohl Kartoffelklöße	48,50
Geschmorte Wirsingroulade - VEGAN mit Gemüse-Reis-Füllung Tomaten-Sugo	24,50
Kabeljau auf der Haut gebraten Senfsauce knusprige Speckstippe grüne Bohnen Kartoffelpüree	32,50
Wolfsbarsch & Gamba cremigtes Kürbis-Risotto Kürbiskernöl geröstete Kerne glasierte Karotten	31,90

Desserts

Crème Brûlée von der Vanille eingelegte-Zwetschgen im Zimt-Trauben-Sud Walnusseis Nuss-Crunch	9,50
Küchlein von der Heidelbeere - lauwarm eingelegte Heidelbeere geflammte Vanillecreme Limetten-Sablés Zitronen-Joghurt-Eis	9,50
Süßer Wald Nougatmousse Kürbis-Krokant-Eis Schoko-Äste schaumige »Waldpilze« süße Erde	10,50
Birnen-Crumble - Frisch aus dem Ofen (15min Zubereitungszeit) - VEGAN eingelegte Birne Vanille-Streusel Mandeleis Krokant-Hippe	10,50
Dreierlei Sorbet mit Sekt aufgefüllt	9,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet

Saisonale Empfehlung:

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

Menü »Wald und Wiesen«

VEGAN

Amuse Bouche

Rote-Beete Variation

Duett vom Apfel | Winter-Sellerie | Walnuss-Erde

geschmorte Wirsingroulade

Gemüse-Reis-Füllung | Tomaten-Sugo

Birnen-Crumble - Frisch aus dem Ofen

ingelegte Birne | Vanille-Streusel | Mandeleis | Krokant-Hippe

44,50€ pro Person

Menü »Bentherr Berg«

Amuse Bouche

Gambas in der Schale

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

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

Beifuß-Jus | Rotkohl | gefüllter Apfel | Rosenkohl | Kartoffelklöße

oder

Rinderfilet unter der Nusskruste

Bugunder-Jus | Kürbis-Mousseline | Kürbisragout | Rosenkohl | Kartoffelgratin

oder

Kabeljau auf der Haut gebraten

Senfsoße | knusprige Speckstippe | grüne Bohnen | Kartoffelpüree

Küchlein von der Heidelbeere - lauwarm

ingelegte Heidelbeere | geflämmte Vanillecreme | Limetten-Sablés | Zitronen-Joghurt-Eis

59,50€ pro Person (+10,00€ bei Gänsebraten als Hauptgang)

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet