

SPEISEKARTE JULI

Vorspeisen

Gemischter Sommersalat

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

Zweierlei vom Thunfisch

Leicht scharfes Tatar | Avocado-creme | Melonen-Mangosalat | Purple Curry-Baiser 18,50

Ziegenkäse aus dem Ofen

Röstzwiebelcreme | Pistazien Oliven-Erde | eingelegte Aprikosen | Graubrot-Crunch 18,00

Gazpacho Andaluz - Kaltes Süppchen - VEGAN

Basilikumsorbet | mariniertes Gemüse | knusprige Croûtons | gewürztes Olivenöl 16,90

Zwischengang und Suppen

Pfifferlingsschaumsuppe

Gebratene Pfifferlinge | frische Kräuter 10,50

Festtagssuppe

Rinderconsommé | Eierstich | Gemüserauten | Fleischklößchen 9,50

Pfifferlingsrisotto

FrISCHE Pfifferlinge | gehobelter Parmesan 18,50

Hauptgänge

Rinderfilet unter der Pfifferlingskruste

FrISCHE Pfifferlinge | Selleriemousseline | Rotweinschalotten-Jus | Maccaire-Taler 39,50

Barbarie-Entenbrust - Rosa gebraten

Thymian-Jus | gebratener Spitzkohl | glasierter Brokkoli | Kartoffelgratin 30,50

Kalbsleberscheiben »Berliner Art«

Geschmorte Zwiebeln | Apfelscheiben | Kartoffelstampf | Gurkensalat 29,90

Serviettenknödel gebraten - VEGAN

Cremiges Pfifferlingsragout | Zwiebel-Ofentomaten-Konfit | gebackene Kräuter 24,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Pfifferling-Gratin | Champagnersauce | gebackener-Salbei | Sommergemüse 29,50

Thunfisch & Gamba

Spaghettini in Zitronensauce | grüner Spargel | Zucchini-spalten | gerösteter Sesam 31,50

Desserts

Vanille Crème Brûlée

Zuckerrohrkruste | Limetten-Joghurt-Eis | marinierte Johannisbeeren 9,50

Aprikose trifft Schokolade

Eingelegte Aprikosen | Schokoladensorbet | Florentiner-Crunch | Aprikosen-Espuma-Haube 9,90

Cremiger Zitronenkuchen - VEGAN

Lemon-Curd-Creme | Erdbeersorbet | frISCHE Himbeeren | Himbeercoulis | Karamellglas 10,50

»Spaghetti-Eis Deluxe«

Erdbeer-Limetten-Konfit | Mascarpone-Erdbeer-Sauce | Vanilleeis | weiße Schokolade 9,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 9,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.

Saisonale Empfehlung

Zarte holländische Matjesfilets »Hausfrauen Art«
Äpfel, Zwiebel und Gurken in Sauerrahm | neue Kartoffeln

19,50€

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

Amuse Bouche

Gaspacho Andaluz - Kaltes Süppchen

Basilikumsorbet | mariniertes Gemüse | Knusprigen Croûtons | Gewürztes Olivenöl

Serviettenknödel gebraten

Cremiges Pfifferlingsragout | Zwiebel-Ofentomaten-Konfit | gebackene Kräuter

Cremiger Zitronenkuchen

Lemon-Curd-Creme | Erdbeersorbet | frische Himbeeren | Himbeercoulis | Karamellglas

44,50€ pro Person

Menü »Benther Berg«

Amuse Bouche

Ziegenkäse aus dem Ofen

Röstzwiebelcreme | Pistazien-Oliven-Erde | eingelegte Aprikosen
gezupfter Zitronenthymian | Graubrot-Crunch

Rinderfilet unter der Pfifferlingskruste

Frische Pfifferlinge | Selleriemousseline | Rotweinschalotten-Jus | Maccaire-Taler
oder

Thunfisch & Gamba

Spaghettini in Zitronensauce | grüner Spargel | Zucchini spalten | gerösteter Sesam

»Spaghetti-Eis Deluxe«

Erdbeer-Limetten-Konfit | Mascarpone-Erdbeer-Sauce | Vanilleeis | weiße Schokolade

59,50€ pro Person

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.