

Unsere Speisekarte

März AM BENTHER BERG

Vorspeisen

Gemischter Frühlingssalat

Balsamico - Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel
alter Balsamico 11,50€

mit gebratenen Gambas 17,50€

Tranchen vom Filet-Steak – medium gegart

weisse Zwiebelcreme | Gemüse Pickles | Rotwein - Schalotten
Portwein - Gel 17,90€

Variation von der grünen Erbse - VEGAN

Erbsenmousse | marinierte Erbsen im Orangen – Kräuter - Sud
Radieschen „Süß-Sauer“ | Currycreme 16,50€

Sashimi und Tatar vom Thunfisch

orientalisch glasiert | Couscous - Granatapfelsalat
Feigen – Zwiebel - Chutney 18,50€

Suppen

Bouillabaisse Provence

Edelfische | Tomatenwürfel | Gemüsestreifen
Safranschaum 10,50€

Consommé vom Ochsenchwanz

Parmesanstange | Gemüserauten | Ochsenfleisch 9,50€

Hauptgänge

Rinderfilet vom Charolais Rind – medium gegart Burgunder-Jus Ratatouille - Gemüse Gratin nach Fernand Point	35,50€
Coq au vin – Schwarzfederhuhn in Burgunder geschmort Champignons Schalotten gebratener Spitzkohl Kartoffelstroh	28,90€
Kalbsleber in Nussbutter gebraten Ofentomaten Salbei Frühlingsgemüse Überbackenes Kartoffelpüree	27,50€
Bohnen-Kartoffel-Cassoulet - VEGAN Gegrillte Fleischtomate weisses Bohnenmousseline Knuspriges Knoblauchbrot	21,50€
Heilbutt-Lachsroulade mit grünem Spargel Tomatisierte Beurre-Blanc Estragon-Tomaten-Concasse Cremiger Spinat Sablé - Kartoffeln	28,90€
Thunfisch & Gamba Zitronen - Spaghettini glasierte Zucchini Brokkoli	31,50€

Dessert

Crêpe Suzette – am Tisch zubereitet (ab 2 Pers.) Hauchdünne Vanille - Crêpes Grand Marnier Marinierte Orangen Vanille - Parfait	pro Pers. 13,50€
Tarte Tartin auf unsere Art Lauwarmes Apfelküchlein Karamelleis Karamellhippe Rum - Rosinen Gel flüssiger Vanille - Apfel	9,50€
Symphonie von der Zitrone und Blaubeere - VEGAN Zitronen - Tarte Lemon – Curd marinierte Blaubeeren Blaubeersorbet	10,50€
Dreierlei Sorbet Mit Sekt aufgefüllt	9,50€

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

Amuse Bouche

Variation von der grünen Erbse

Erbsemmousse | marinierte Erbsen im Orangen – Kräuter - Sud
Radieschen „Süß-Sauer“ | Currycreme

Bohnen-Kartoffel-Cassoulet

Gegrillte Fleischtomate | weisses Bohnenmousseline
Knuspriges Knoblauchbrot

Symphonie von der Zitrone und Blaubeere

Zitronen - Tarte | Lemon – Curd | marinierte Blaubeeren
Blaubeersorbet

Preis: 39,50€ pro Person

Menü »Benther Berg«

Amuse Bouche

Sashimi und Tatar vom Thunfisch

orientalisch glasiert | Couscous - Granatapfelsalat
Feigen – Zwiebel - Chutney

Rinderfilet vom Charolais Rind – medium gegart

Burgunder - Jus | Ratatouille - Gemüse
Gratin nach Fernand Point

oder

Heilbutt-Lachsroulade mit grünem Spargel

Tomatisierte Beurre blanc | Estragon – Tomaten - Concasse
Cremiger Spinat | Sablé - Kartoffeln

Tarte Tartin auf unsere Art

Lauwarmes Apfelküchlein | Karamelleis | Karamellhippe
Rum - Rosinen Gel | flüssiger Vanille - Apfel

Preis: 54,50€ pro Person