

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen am Bentherr Berg.

Unser Küchenstil ist geprägt von der klassisch französischen Küche. Wir kochen mit frischen Produkten aus überwiegend regionaler Herkunft, beeinflusst von der mediterranen und asiatischen Küche.

Wir wünschen Ihnen eine zauberhafte Zeit in unserem Hause.

Familie Aggen und das Team vom Bentherr Berg

MENÜ BENTHER BERG

Wahlweise 3 oder 4-Gänge

Sauerteigbaguette von Bäcker Gaues

Dipvariation

Gruß aus der Küche

I.

Duett von der geräucherten Forelle

Variation vom Apfel | grüner Meerrettich | Forellenkaviar | Safran-Emulsion

II.

Wachtel

Variation vom Sellerie und Karotte | Bärlauch | geröstete Walnuss

III.

Kalbsfilet - Medium gegart

Marsalasaucce | Erbsenmousseline | glasierter Kohlrabi | Kartoffelplätzchen

IV.

Armer Ritter Deluxe

Gebatener Brioche | Vanilleschaum | gebrannte Mandelcreme | Salz-Karamell-Eis

Preis pro Person:

3-Gänge Menü: 63€ (ohne II. Wachtel)

4-Gänge Menü: 75€

SPEISEKARTE APRIL

Vorspeisen

Gemischter Frühlingssalat

Balsamico-Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas 13,50
20,50

Duett von der geräucherten Forelle

Variation vom Apfel | grüner Meerrettich | Forellenkaviar | Safran-Emulsion 20,90

Carpaccio vom Angus Rind

Bärlauch-Emulsion | marinierter Spargelsalat | Pinienkerne | gehobelter Parmesan 20,50

Variation vom Spargel – Gehobelt, mariniert & Espuma - VEGAN

Ofentomate | Kräuterpesto | Espuma | Hollandaise-Erde | Baguette-Chips
mit luftgetrocknetem Landschweinschinken 18,50
22,50

Suppen und Pasta

Ländliche Kraftbrühe

Gemüserauten | Eierstich | kleine Fleischklößchen 12,00

Bisque vom Bretonischen Hummer

Kleine Gamba | Portweinreduktion | Crème Fraîche 13,50

Weißer Bolognese vom Kalbsfleisch

Spaghettinis | Béchamelsauce | gehobelter Parmesan | frischer Kerbel 21,50

Hauptgänge

Kalbsfilet – Medium gegart

Marsalasaucen | Erbsenmousseline | glasierter Kohlrabi | Kartoffelplätzchen 40,90

Lamm unter Olivenkruste

Thymianjus | Artischockenmousseline | Barigoule | Zitronen-Basilikum-Öl 35,00

Kalbsleber Berliner Art

Schmorzwiebeln | karamellierte Apfelscheiben | Kartoffelpüree | frische Petersilie 27,50

Roulade vom Bentheimer Rind

Senfkorn-Dill-Jus | Kartoffelpüree | Marktfrisches Gemüse 26,50

Weißer und grüner Spargel gebraten - VEGAN

Erbsenmousseline | konfierte Kirschtomaten | Kräuterschaum 25,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Spargelrisotto | Marktfrisches Frühlingsgemüse glasiert 31,50

Desserts

Kaffee Crème Brûlée

Zuckerkruste | eingelegte Kirschen | Mascarpone-Eis 11,00

Armer Ritter Deluxe

Gebratener Brioche | Vanilleschaum | gebrannte Mandelcreme | Salz-Karamell-Eis 12,00

Limetten Joghurt - Mousse

Karotten in Orange Zimt - Sud | Limetten-Sand | Orangenhippe | weißes Kardamom-Eis 12,00

Rhabarber Crumble – Frisch aus dem Ofen - VEGAN

Vanille-Kirsch-Eis | Zitrus-Streusel | Florentiner-Krokant 12,00

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 11,50