

Unsere Speisekarte

FEBRUAR AM BENTHER BERG

Vorspeisen

Gemischter Wintersalat

Balsamicodressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel 11,50€

Alter Balsamico

Mit gebratenen Gambas 17,50€

Vitello Tonnato - »asiatisch«

Hauchdünnes Kalbsfleisch | Sesamcreme | Granatapfel 16,90€

Gerösteter Sesam

Glasierter Blumenkohl »asiatisch« - VEGAN

Blumenkohlpüree | Soja - Gel | eingelegte Gurkenstreifen 16,50€

»Tom Kha Gai« - Espuma

Zweierlei vom Thunfisch

Leicht scharfes Tatar | Avocadocreme 18,50€

Melonen – Mango Salat | Purple Curry Baiser

Suppen

Bisque vom bretonischen Hummer

Medaillon | Crème Fraîche | alter Portwein 10,50€

Aufgeschäumte Thai – Curry Suppe

Hähnchen – Ananas Spieß | Gebackene Glasnudeln 9,50€

Hauptgänge

Barbarie – Entenbrust glasiert mit Honigpfeffer Teriyaki - Jus Miso - Kartoffelmousseline rotes Paprikagemüse Frühlingsrolle	29,50€
Kalbsleber »Himmel & Erde« Gurkensalat Glasierte Apfelscheiben Geschmorte Zwiebeln Kartoffelstampf	27,50€
Rotes Kürbis – Erdnuss Thai Curry - VEGAN Marinierter Tofu in Teriyaki – Glace Geröstete Erdnüsse Gebratener Sesam - Reis	21,50€
Pochierter weisser Heilbutt in Kokos-Limetten Sauce Koriander Cremiges asiatisches Gemüse Basmati - Reis	28,50€
Thunfisch & Gamba Zitronengras - Spaghettini Brokkoli Grüner Spargel	31,90€

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne Pina Colada - Eis Pochierte Ananaswürfel in Batida de Coco Dehydrierte Kokosnuss	9,50€
Variation von Erdnuss, Kaffee & Muscovado Kaffeegewürz - Mousse Bananeneis Erdnuss - Crumble Muscovadocreme	9,90€
Symphonie von der Kiwi, Matcha & Brombeere - VEGAN Joghurt – Brombeer Mousse Kiwi – Sorbet Matcha – Erde Schwarztee – Brombeer - Coulis	10,50€
Dreierlei Sorbet Mit Sekt aufgefüllt	8,50€

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

Glasierter Blumenkohl – asiatisch

Blumenkohlpüree | Soja - Gel | eingelegte Gurkenstreifen
»Tom Kha Gai« - Espuma

Rotes Kürbis & Erdnuss Thai - Curry

Marinierter Tofu in Teriyaki – Glace | Geröstete Erdnüsse
Gebratener Sesam – Reis

Symphonie von der Kiwi, Matcha & Brombeere

Joghurt – Brombeer - Mousse | Kiwi – Sorbet | Matcha – Erde
Schwarztee – Brombeer - Coulis

Preis: 39,50€ pro Person

Menü »Benther Berg«

Amuse Bouche

Zweierlei vom Thunfisch

Leicht scharfes Tatar | Avocado-creme
Melonen – Mango Salat | Purple Curry Baiser

Barbarie – Entenbrust glasiert mit Honigpfeffer

Teriyaki - Jus | Miso - Kartoffelmousseline
rotes Paprikagemüse | Frühlingsrolle

oder

Pochierter weisser Heilbutt in Kokos-Limetten Sauce

Koriander | Cremiges asiatisches Gemüse
Basmati - Reis

Variation von Erdnuss, Kaffee & Muscovado

Kaffeegewürz - Mousse | Bananeneis | Erdnuss - Crumble
Muscovado-creme

Preis: 54,50€ pro Person