

SPEISEKARTE OKTOBER

Vorspeisen

Gemischter Herbstsalat

Balsamico-Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas 13,50
19,50

Jakobsmuscheln und Gamba

Hokkaido-Kürbispüree | Kürbis »süß-sauer« | Kürbis-Erde | geröstete Kürbiskerne 18,50

Carpaccio vom Rind - Klassisch

Hauchdünn | Trüffel-Emulsion | mariniertes Rucola | geröstete Pinienkerne 19,00

Variation von der Avocado – Salat, Crème & gebacken - VEGAN

Couscous-Granatapfel-Salat | exotisches Thai-Gel 17,50

Tempura Garnelen - Frisch gebacken

Chili-Mayo | Sesam | rote Zwiebel »süß-sauer« | Sojasauce | Asia-Kresse 17,50

Suppen und Pasta

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis

Kürbiskernöl | geröstete Kerne 12,00

Bisque vom Bretonischen Hummer

Kleine Gamba | Portweinreduktion | Crème Fraîche | gebackener Salbei 12,50

Trüffel-Spaghettini

Trüffelbutter | gehobelter schwarzer Trüffel | Parmesan 23,50

Hauptgänge

Filet vom Iberico-Schwein unter der Steinpilzkruste

Schalottensauce | Kürbis-Kartoffelmousseline | glasiertes Herbstgemüse 33,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Gurkensalat | Bratkartoffeln 28,50

Bauern-Ente aus dem Backrohr

Portweinsauce | Wirsinggemüse | Rote Beete – Kraut | Kartoffelkloß 33,50

Pierogi – Gefüllte Kartoffeltaschen - VEGAN

Mit Pilzen & Wurzelgemüse gefüllt | cremiger Kräuter-Wirsing | Wildkräutersalat 23,50

Kabeljau auf der Haut gebraten

Kürbis-Risotto | Kürbiskernöl | geröstete Kerne | Ingwer-Karotten 29,50

Steinbuttfilet aus der Nordsee

Safran-Champagner-Sauce | mediterranes Gemüse | Sablee-Kartoffeln 38,50

Desserts

Baileys Crème Brûlée

Zuckerkruste | frische Orangenfilets | Florentinerhippe | weißes Schokoladeneis 11,00

Symphonie von Kirsche und Schokolade

Kirschsorbet | Kirschragout | Schokoganache | weißer Schoko-Espuma | Kakao-Äste 12,00

Birnen-Clafoutis

Warmes Küchlein | Haselnusscreme | eingelegte Birnenspalten | Walnuss-Eis 11,50

Zwetschgen-Crumble – Frisch aus dem Ofen - VEGAN

Apfel-Zimt-Sorbet | Mandelhippen | Vanille-Streusel 10,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 11,50

Menü »Benther Berg«

Wahlweise 3 oder 4-Gänge

Sauerteigbaguette von Bäcker Gaues

Dipvariation

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche

Jakobsmuscheln und Gamba

Hokkaido-Kürbispüree | Kürbis »süß-sauer« | Kürbis-Erde | geröstete Kürbiskerne

Filet vom Iberico Schwein unter der Steinpilzkruste

Schalottensauce | Kürbis-Kartoffelmousseline | glasiertes Herbstgemüse

Steinbuttfilet aus der Nordsee

Safran-Champagner-Sauce | mediterranes Gemüse | Sablee-Kartoffeln

Symphonie von Kirsche und Schokolade

Kirschsorbet | Kirschragout | Schokoganache | weißer Schoko-Espuma | Kakao-Äste

3 - Gänge 63,00 € pro Person

4 – Gänge 75,00 € pro Person

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

3 Gänge

Amuse Bouche

Variation von der Avocado

Salat, Crème & gebacken | Couscous-Granatapfel-Salat | exotisches Thai-Gel

Pierogi – gefüllte Kartoffeltaschen

Mit Pilzen & Wurzelgemüse gefüllt | cremiger Kräuter-Wirsing | Wildkräutersalat

Zwetschgen-Crumble – Frisch aus dem Ofen

Apfel-Zimt-Sorbet | Mandelhippen | Vanille-Streusel

48,50 € pro Person