

## SPEISEKARTE JANUAR

### Vorspeisen

#### Gemischter Wintersalat

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

#### Vitello Tonnato

Kalbsfiletscheiben | Thunfischcreme | Kapernäpfel | Kirschtomaten 19,50

#### Hausgebackene Falafel VEGAN

Petersilien-Couscous-Salat | geschmorte Paprika | Cumin-Chip 20,50

#### Ziegenkäse frisch aus dem Ofen

Bunte Rübchen | Duett vom Winterapfel | Nuss-Erde 20,50

### Suppen

#### Bisque vom Bretonischen Hummer

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

#### Schaumsuppe von der Schwarzwurzel VEGAN

Chilli-Öl | Schwarzwurzelchip 11,00

### Hauptgänge

#### Filet vom Angus-Rind – Medium gegart

Geschmorte Ochsenbacke | Ofengemüse | Kartoffelgratin 40,50

#### Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeer-Ragout | kleiner Wintersalat 27,50

#### Knuspriger Gänsebraten

Beifuß-Jus | Rotkohl | gefüllter Bratapfel | kleine Kartoffelklöße 48,50

#### Wirsingroulade mit Steinpilzen und Tofu gefüllt VEGAN

Kürbismousseline | kleine Reibekuchen 24,50

#### Jakobsmuschel und Gamba

Trüffel-Spaghettinis | grüner Spargel | gehobelter Parmesan 31,50

#### Zanderfilet auf der Haut gebraten

Pilzgratin | Rotweinschalotten | Brokkoli | Sablee-Kartoffeln 29,50

### Desserts

#### Vanille Crème Brûlée

Zuckerkruste | Gewürzorange | karamellisierte Haselnüsse | Manjari-Schokoladeneis 11,00

#### Bratapfel – Tiramisu

Bratapfelcreme | pochierte Apfelkugeln | Biskuitwürfel | weißes Zimteis 11,00

#### Crêpe Suzette von der Kirsche VEGAN

Hauchdünner Crêpe | eingelegte Kirschen | Kirsch-Vanille-Eis 12,00

#### Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 10,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.

## Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

### Amuse Bouche

\*\*\*

### Hausgebackene Falafel

Petersilien-Couscous-Salat | geschmorte Paprika | Cumin-Chip

\*\*\*

### Wirsingroulade mit Steinpilzen und Tofu gefüllt

Kürbismousseline | kleine Reibekuchen

\*\*\*

### Crêpe Suzette von der Kirsche

Hauchdünner Crêpe | eingelegte Kirschen | Kirsch-Vanille-Eis

49,50€ pro Person

## Menü »Benther Berg«

### Amuse Bouche

\*\*\*

### Ziegenkäse frisch aus dem Ofen

Bunte Rübchen | Duett vom Winterapfel | Nuss-Erde

\*\*\*

### Filet vom Angus-Rind – Medium gegart

Geschmorte Ochsensbacke | Ofengemüse | Kartoffelgratin

oder

### Jakobsmuschel und Gamba

Trüffel-Spaghettinis | grüner Spargel | gehobelter Parmesan

\*\*\*

### Bratapfel – Tiramisu

Bratapfelcreme | pochierte Apfelkugeln | Biskuitwürfel | weißes Zimteis

65,50€ pro Person

## SAISONALE EMPFEHLUNG

### Calenberger Grünkohlplatte

Bregenwurst | Kasseler | Salzkartoffeln

20,50€

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.