

Vorspeisen

Carpaccio vom Berderhofrind -gerollt- Senf-Mayonnaise, Kirschtomaten-Chutney, Ruccola & Pesto	15,50 €
Ziegenkäse-Burger auf Friseé-Salat mit Birnenchutney, Feigenmarmelade & Walnusskrokant	14,50 €
Unsere Bratwurstvariation von Reh und Wildschwein violetter Senf, Kürbispüree & Kressesalat	12,50 €

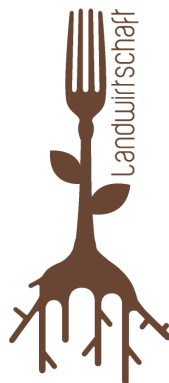
Suppen

Tomaten-Kraftbrühe mit Lachsnocken & Basilikum	7,50 €
Kürbiscremesuppe mit Curry & Zimt-Croutons	7,50 €

Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise

– Gebratenes Doradenfilet & rotes Tomaten-Pesto	17,50 €
– Rinderfiletwürfel, kandierter Meerrettich & gebratene Kräutersaitlinge	18,50 €
– Büffel-Mozzarella, Avocado, Pinienkerne & Pesto	15,50 €
– Gebratene Maispouardenbrust, Süßkartoffel & Kürbiskerne	16,50 €



Hauptgänge

Sauerbraten vom Berderhof-Rind mit Süßkartoffelpüree cremiger Wirsing, gelbe Bete & Rotweinjus	23,50 €
Lackierte Entenbrust mit Honig & Sesam Linsencurry, Pak-Choi, Aprikose & Ingwerjus	25,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Stielmus, Kartoffel-Birnen-Gratin & Speck-Zwiebelmarmelade	19,50 €
Kalbsrückensteak mit Parmesankruste glasierte Karotten, Grießstrudel & Morchelrahmsauce	25,50 €
gebratenes Lachsfilet auf Paprika-Gulasch mit Wildkräuterschaum	21,50 €
Steinbutt mit Schalotten-Rotwein-Kruste Kürbis-Risotto, Zuckerschoten & confierte Kirschtomaten	24,50 €

Vegetarisch

Rote Bete-Steinpilz-Knödel Topinamburgemüse, Kirschtomaten & Thymianschaum	16,50 €
Kürbis-Ricotta-Ravioli Pilzragout, Mangold & Curryschaum	15,50 €



Berderhof's Menü

Hausgebeizter Orangen-Lachs auf Vanille-Auberginen-Ragout mit Rucola, Rosmarin-Honig-Gelee & Basilikumsauce	14,50 €
Topinambur-Schaumsüppchen mit Wildravioli	8,00 €
Hauptgang von der Jagd Spitzkohl-Säckchen, Maisstrudel & Preiselbeerjus	25,50 €
Joghurt-Crème-Brûlée mit Johannisbeere Brombeer-Rahmeis & Marzipan-Hippe	8,50 €
ohne Vorspeise als 3-Gang Menü	39,50 €
als 4-Gang Menü	46,50 €

Unser Berderhof Rindfleisch durfte vier Wochen am Knochen reifen,
davon zwei Wochen trocken

Berderhof's Rinderfilet 200g	28,50 €
Berderhof's Rumpsteak 250g	26,50 €

Dazu servieren wir;

gebräunte Drillinge, grüne Bohnen, Pfefferjus & Kräuterbutter



Dessert

Parfait von Orange & Sesam mit Kürbiskernschnee Himbeermousse, Basilikum-Hippe & Schokosauce	9,00 €
Apfel-Rosinen-Schlupfer Mandarinensorbet, Luftschokolade & Vanille-Sabayone	9,50 €
Käseauswahl mit Feigensenf Trauben, hausgebackenem Früchte-Nuss-Brot	11,50 €

Allergenkennzeichnung LMIV

Liebe Gäste,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| - Eier und Eierzeugnisse | - Schalenfrüchte |
| - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | - Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| - Fisch und Fischerzeugnisse | - Senf und Senferzeugnisse |
| - Gluten, Getreide | - Sesamsamen |
| - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | - Soja und Sojaerzeugnisse |
| - Lupine und Lupinenerzeugnisse | - Schwefeldioxid und Sulfite |
| - Milch und Milcherzeugnisse | - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |

Da wir täglich frisch für Sie kochen, könnten Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten vorhanden sein. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten dürfen.

Vielen Dank

Das Team vom Berderhof

