

Vorspeisen

Crépinette vom Rehrückenfilet mit Mangold, Süßkartoffelmousse, Pistazie & Parmesan	14,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin Rote & Gelbe Bete, Kürbiskernkrokant & fruchtiger Feldsalat	13,50 €
Unser Wild-Burger mit Aubergine & Parmesan Tomaten-Salsa, Rote Bete Mayo & Kohlrabi-Pommes	14,50 €

Suppen

Wildgeflügel-Kraftbrühe Wurzelwerk & Raviolini	8,50 €
Lauchcremesüppchen Schwertfisch-Spieß & Sweet-Chilli-Schaum	8,50 €

Salate

gemischter Blattsalat mit Ceasar-Dressing dazu wahlweise

– Grilltes Doradenfilet & rotes Tomaten-Pesto	17,50 €
– Rinderfiletwürfel, kandierter Meerrettich & gebratene Kräutersaitlinge	18,50 €
– Büffel-Mozzarella, Avocado, Pinienkerne & Pesto	15,50 €
– Gebratene Poulardenbrust, Mais & geröstete Kerne	16,50 €



Hauptgänge

Roulade vom Berderhofrind Kartoffel-Senf-Püree, cremiger Wirsing & Altbier-Jus	23,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Kohlrabi-Sticks, Kartoffel-Birnen-Gratin & Speck-Zwiebelmarmelade	19,50 €
Lammhüfte -in Joghurt mariniert- Gewürz-Polenta & sautierter Pak-Choi	25,50 €
Gegrillte Fasanenbrust mit Apfelsauerkraut, Kartoffelpüree, glasierten Trauben & Gewürzjus	23,50 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Avocado im Blätterteig Bandnudeln, Spinatbett, confierte Tomaten & Zitronenschaum	23,50 €
Winter-Kabeljau mit Pumpernickelkruste Grünkohl-Minestrone, weiße Bohnen & Süßkartoffel	25,50 €

Vegetarisch

Gemüse-Ricotta-Knödel Sellerie-Perlen, Mangold-Friseé-Salat & Zitronengrasluft	15,50 €
Steinpilz-Risotto Berderhof's Bruschetta & Rucola	17,50 €



Berderhof's Menü

Duett von gegrilltem Pulpo & Jakobsmuschel Kartoffel-Pesto-Salat, Tomaten-Koriander-Salsa & Paprikaluft	14,50 €
Karotten-Lebkuchen-Suppe mit Basilikum-Emulsion	8,50 €
Hauptgang von der Jagd Rotkohl, Curry-Spätzle & Preiselbeerjus	25,50 €
Gebrannte Vanillecreme Bananen-Champagner-Sorbet & Schoko Praliné	8,50 €
ohne Vorspeise als 3-Gang Menü	39,50 €
als 4-Gang Menü	48,50 €

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

Berderhof's Rinderfilet 200g	28,50 €
Berderhof's Rumpsteak 250g	27,50 €

Dazu servieren wir;

gebräunte Drillinge, grüne Bohnen, Pfefferjus & Kräuterbutter



Dessert

Apfel-Cranberrie-Schlupfer Rahmeis von gebrannter Mandel & 2erlei Kirsche	9,50 €
Gratiniertes Beerentörtchen Granatapfel-Schnee, Schoko-Vanille-Sauce & Mandarinen Sorbet	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

