

Vorspeisen

Carpaccio vom gekochten Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Kapern & Feldsalat	13,50 €
Ziegenkäsemousse mit Rote Bete Rucola & Apfel-Walnuss-Vinaigrette	12,50 €
Unsere Bratwurstvariation von Reh und Wildschwein violetter Senf, Pastinakenpüree & Kressesalat	12,50 €

Suppen

Berderhof's Rinderkraftbrühe mit Frühlingsgemüse & Markklößchen	8,00 €
Kartoffelschaumsuppe mit Kokosmilch & Ingwer	7,50 €

Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise

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



Hauptgänge

Geschmorte Schweinebäckchen mit Kartoffel-Senfpüree cremiger Wirsing, Perlzwiebeln & Rotweinjus	22,50 €
Lammrückenfilet mit Kräuter-Senfkruste Gemüseragout, Schupfnudeln & Salbeijus	26,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Kohlrabi, Kartoffel-Gratin & Speck-Zwiebelmarmelade	19,50 €
Brust von der Maispoularde Fregola-Risotto, Broccoli & Pfifferlingrahm	22,50 €
gebratenes Zanderfilet mit Speckschaum Pfifferling-Ragout & Gnocchi	23,50 €
Lachssteak vom Grill Basilikumrisotto, Zuckerschoten & confierte Kirschtomaten	21,50 €

Vegetarisch

sommerliche Gemüsetarte Mangold-Frisée-Salat & Curry-Zitronengrasschaum	15,50 €
Buchweizen-Nudeln mit frischen Pfifferlingen Kirschtomaten & jungem Lauch	15,50 €



Berderhof's Menü

gebratene Jakobsmuscheln Mango-Chilli-Salat & Wasabisauce	15,50 €
Garten-Erbsschaumsuppe mit Minze & Kabeljauflocken	7,50 €
Kalbsrückensteak mit Parmesankruste Spitzkohl, Grießstrudel & Morchelrahmsauce	27,50 €
Gebrannte Schokoladencreme Kirschsorbet & Pistazienhippe	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

Vanilleeis-Parfait mit Erdbeersauce, Mascarpone-Passionsfruchtmousse & Mandel-Krokant-Hippe	8,50 €
Brombeer-Joghurtmousse Sauerrahmeis, Pistazienbiskuit & Kakaobohnenerde	8,50 €
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

