

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust Avocado, Mango & Holunderchutney	14,50 €
Ziegenkäse-Burger auf Friseé-Salat mit Birnenchutney, Feigenmarmelade & Walnusskrokant	14,50 €
Unsere Bratwurstvariation von Reh und Wildschwein violetter Senf, Kürbispüree & Kressesalat	12,50 €

Suppen

Consommé von der Gans mit Gänseklein, Wurzelwerk & feinen Nudeln	8,50 €
Maronenschaumsüppchen karamellierte Walnüsse & Parmaschinken	7,50 €

Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise

– Gebratenes Lachssteak & 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 €
Ragout von Wildschwein & Hirsch Quark-Spätzle, Rotkohl & Holunderchutney	24,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Rosenkohl, Schupfnudeln & Speck-Zwiebelmarmelade	19,50 €
Kalbsrückensteak mit Parmesankruste Ofen-Kürbis, Serviettenknödel & Herbsttrompeten-Schaum	25,50 €
gebratenes Rotbarbenfilet auf Paprika-Gulasch mit Wildkräuterschaum	21,50 €
Steinbeißerfilet mit Pumpnickel-Kruste Schwarzwurzel-Ragout, Gnocchi, Baby-Spinat & confierte Kirschtomaten	24,50 €

Vegetarisch

Rote Bete-Steinpilz-Knödel Topinamburgemüse, Kirschtomaten & Thymianschaum	14,50 €
Kürbis-Ricotta-Ravioli Pilzragout, Mangold & Curryschaum	15,50 €

Unsere Gänse beziehen wir von Familie Hügens aus Anrath

Heimische Gans mit hausgemachten Kartoffelknödeln, karamellierter Rotkohl, gefüllter Bratapfel, Maronen und Ingwerjus	
Gänsebrust <u>oder</u> Gänsekeule	30,80 €



Berderhof's Menü

Forellen-Törtchen an Apfel-Sellerie-Feldsalat mit Rote Bete & Meerrettichschaum	14,50 €
Kürbiscremesuppe mit Curry & Zimt-Crôutons	7,50 €
Hauptgang von der Jagd Rosenkohl, Maisstrudel & Preiselbeerjus	25,50 €
Gebrannte Tonkabohnencreme Brombeer-Rahmeis & Marzipan-Spekulatius-Gebäck	8,50 €
ohne Vorspeise als 3-Gang Menü	39,50 €
als 4-Gang Menü	47,50 €

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

Bratapfel-Parfait mit Lebkuchenmousse Punschsauce & Schoko-Zimt-Zucker	9,00 €
Quitten-Schlupfer Mandarinensorbet, Luftschokolade & Altbier-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

