

## Vorspeisen

Thunfisch-Tartar auf Chilli-Reibeküchlein Avocado-Mango-Ragout, Korianderpesto & Sesam	14,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig Rote Bete, Birnen-Chutney & fruchtiger Feldsalat	12,50 €
Unser Wild-Burger mit Aubergine & Parmesan Tomaten-Salsa, Rote Bete Mayo & Kohlrabi-Pommes	14,50 €

## Suppen

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

## Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise

– Grillte Meerbarbe & rotes Tomaten-Pesto	17,50 €
– Rinderfiletwürfel, kandierter Meerrettich & gebratene Kräutersaitlinge	18,50 €
– Büffel-Mozzarella, Avocado, Pinienkerne & Pesto	15,50 €
– Gebratenes Filet vom Wild, Feigen & geröstete Kerne	16,50 €



## Hauptgänge

Sauerbraten vom Berderhofrind Petersilien-Kartoffel-Püree, cremiger Wirsing & Portwein-Jus	23,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Rosenkohlgemüse, Kartoffel-Gratin & Speck-Zwiebelmarmelade	19,50 €
Schweinefilet in Lauch-Asche Ofenkürbis & Blumenkohlpüree	22,50 €
Gegrillte Maispouardenbrust mit Zitronengras gespickt Fregola, Broccoli & Gewürzjus	23,50 €
Pochiertes Lachsfilet im Wurzelsud Bandnudeln, Gemüsebett & Zitronenbutter	22,50 €
Winter-Kabeljau im Schlafrock Tomaten-Risotto, Mangold, Lardo & Organgen-Joghurtsauce	25,50 €

## Vegetarisch

Bandnudeln mit Trüffel-Rahm Parmesan & frittiertem Rucola	16,50 €
Steinpilz-Ravioli mit Thymianschaum auf Tomaten-Kürbis-Ragout	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	31,80 €



## Berderhof's Menü

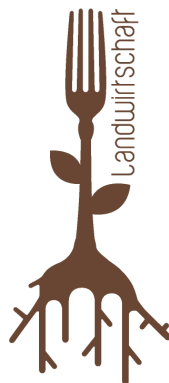
Carpaccio von geräucherter Entenbrust gegrillte Feigen, Walnuss-Krokant & Feldsalat	14,50 €
Kürbiscremesüppchen mit Curry & Kokos Poularden-Saté & Zimtrôutons	8,50 €
Hauptgang von Jagd Rotkohl, Curry-Spätzle & Preiselbeerjus	25,50 €
Gebrannte Tonkabohnencreme Quittensorbet, Ahornsirup & Marzipan-Hippe	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

lauwarmer weißer Schokokuchen Bratapfel-Rahmeis & 2erlei Kirsche	9,50 €
Lebkuchenparfait gegrillte Feigen, Lavendespuma & 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
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Gluten, Getreide
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Lupine und Lupinerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Schalenfrüchte
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- 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

