

## Vorspeisen

Hausgebeizter Orangenlachs mit Rucola Auberginen-Ragout & Thymianschaum	13,50 €
Ziegenkäse-Burger auf Friseé-Salat mit Birnenchutney, Feigenmarmelade & Walnusskrokant	14,50 €
Unsere Bratwurstvariation von Reh und Wildschwein violetter Senf, Selleriepüree & Kressesalat	12,50 €

## Suppen

Berderhof's Rinderkraftbrühe Markklößchen, Wurzelwerk & feinen Nudeln	8,50 €
Karottenschaumsuppe mit Kaninchenfilet	8,00 €

## Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise

– Grilltes Wolfsbarschfilet & 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 €

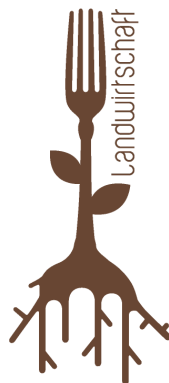


## Hauptgänge

Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree cremiger Wirsing, gelbe Bete & Rotweinjus	23,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein gegrillter Blumenkohl, Kartoffelgratin & Speck-Zwiebelmarmelade	19,50 €
Fasanenbrust auf Kartoffel-Apfel-Ragout violette Karotten & glasierte Trauben	23,50 €
Wildentenbrust mit Apfelkompott Schupfnudeln, Rotkohl & Gewürzjus	21,50 €
Kräuter-Lachsfilet aus dem Ofen Bandnudeln, Spinat & Zitronenbutter	21,50 €
Zanderfilet mit Pumpernickelkruste Paprikakraut, Zucchini & Senfrahm	24,50 €

## Vegetarisch

Rote Bete-Steinpilz-Knödel Kohlrabigemüse & Thymianschaum	15,50 €
Gemüsetarte mit Spinat & Schafskäse Kirschtomatenconfit, Salat & geröstete Kerne	15,50 €



## Berderhof's Menü

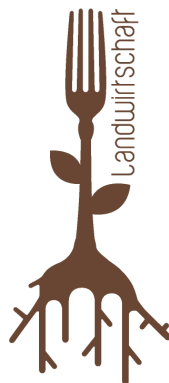
Seeteufel mit Ratatouille-Kruste Zuckerschoten-Fenchel-Salat & Ananas-Relish	14,50 €
gelbe Erbsensuppe mit Speck-Crôutons	7,50 €
Hauptgang von der Jagd Broccoli, Kartoffelplätzchen & Preiselbeerjus	25,50 €
Gebrannte Vanillecreme fruchtiges Sorbet & Schoko-Garnitur	8,50 €
ohne Vorspeise als 3-Gang Menü	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

Orangen-Sesam-Parfait Espressomousse & kandierter Feige im Körbchen	9,00 €
Schiefbahner Landmilch mit Apfel-Basilikummeis Honig-Gelee, Kakaobohnenerde & Granatapfel	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

