

Vorspeisen

frischer Matjes auf Röstbrot & roter Zwiebelmarmelade marinierte Orangerfilets, Kräuter-Friseé-Bouquet, Dill-Senf-Joghurt	13,50 €
Ziegenkäse-Praline im Pumpernickel-Mantel gelbe Bete, Feigenconfit & fruchtiger Feldsalat	12,50 €
Unser Wild-Burger mit Aubergine & Parmesan Tomaten-Salsa, Rote Bete Mayo & Kohlrabi-Pommes	14,50 €

Suppen

Tomaten-Kraftbrühe Sommergemüse & Lachsnocken	8,00 €
Gurken-Melonen-Kaltschale Sesam-Grissini & frittierte Petersilie	7,50 €

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 & geröstete Kerne	16,50 €

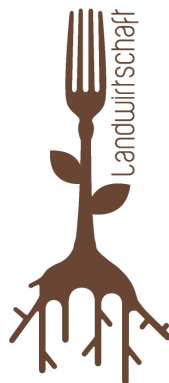


Hauptgänge

2erlei geschmorte Bäckchen -Kalb & Schwein- Kartoffel-Schalotten-Püree, cremiger Spitzkohl & Schmorjus	23,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Kohlrabigemüse, Kartoffelgratin & Speck-Zwiebelmarmelade	19,50 €
Hauptgang von der Jagd mit Gewürz-Honig gelbe Spätzle, Zuckerschoten-Gemüse & Wildjus	23,50 €
Lammrücken vom Grill gebackene Polenta & mediterranes Gemüseragout	25,50 €
Kräuter-Lachsfilet aus dem Ofen Bandnudeln, Spinat & Zitronenbutter	21,50 €
gegrilltes Filet vom Knurrhahn mit violetter Kartoffelkruste Erbsen-Minzcreme, Tomaten-Linsensalat & Curryschaum	24,50 €

Vegetarisch

Rote Bete-Knödel auf Pfifferling-Ragout mit jungem Lauch & Tomate	15,50 €
Gemüsetarte mit Spinat & Schafskäse Kirschtomatenconfit, Salat & geröstete Kerne	15,50 €



Berderhof's Menü

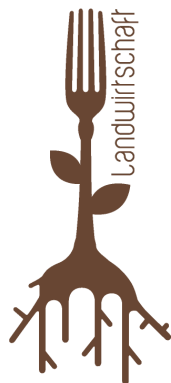
lauwarme Roulade vom Perlhuhn mit Pistazien Selleriemousse, Apfel-Perlen & Himbeervinaigrette	13,50 €
Lauch-Rahmsuppe Rotgarnelenspieß mit Curry	8,50 €
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen, Grießstrudel & Pilz-Rahm	25,50 €
Gebrannte Vanille-Limetten-Creme Kirschsorbet & Schoko-Garnitur	8,50 €
ohne Vorspeise 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	26,50 €

Dazu servieren wir;

gebräunte Drillinge, grüne Bohnen, Pfefferjus & Kräuterbutter



Dessert

Parfait von kandierter Limette & Rosmarin mit weißer Schoko-Kokos-Mousse & geschmorter Ananas	9,50 €
Himbeer-Joghurtmousse mit Lavendel-Espuma Kakaobohnenerde & Apfel-Basilikum-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

