

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen & Suppen:

„Gemischter Herbstsalat“

Balsamicodressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico |
mit gebratenen Gambas

9,50
14,90

„Gegrillte Jakobsmuscheln und Gamba“

Hokkaido-Kürbispüree | Kürbis „süß-sauer“ | Kürbiserde | Szechuan-Pfefferchips |

16,50

„Ziegenkäse aus dem Ofen“

Kräuteremulsion | violetter Senf | Brotchips | eingelegte Stachelbeeren | Kräutersalat |

16,20

„Benther Festtagsuppe“

Rinderkraftbrühe | Gemüserauten | Fleischklößchen | Eierstich |

8,90

„Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis“

Kürbiskernöl | geröstete Kerne |

8,50

„Hummerschaumsuppe“

gerösteter Salbei | Portweinreduktion |

9,90

Zwischengerichte:

„Wirsingroulade - vegetarisch“

mit Schafskäse und Steinpilzen gefüllt | Kürbisrahm | Reibekuchen |

19,50

„Bandnudeln in Pestorahm“

gebratene Gambas | gebackener Rucola |

18,50

Hauptgänge:

„Tournedo vom Neuseeländischen Angusrind im Speckmantel“ Schalottensauce Rote Bete Kraut Waldpilze Kartoffelgratin	33,90
„Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben Gurkensalat Kartoffelpüree	27,90
„Rosa gebratene Entenbrust“ Portweinsauce Wirsinggemüse Rote-Bete-Kraut Ingwer- Kartoffelplätzchen	25,90
„Seeteufelmedaillon“ unter der Basilikumkruste ZucchiniGemüse cremiges Kartoffelragout	28,90
„Weißes Heilbuttfilet“ Safran-Champagnersauce grüner Spargel Zitronenspaghettini	30,50
„Zanderfilet kross gebraten“ Sauerrahmsauce Paprikakraut Rosmarinkartoffeln	27,50

Dessert:

„Creme Brûlée von der Vanille“ Zuckerrohrkruste eingelegte Birnenspalten Schokoerde Walnusseis	8,90
„Kaiserschmarrn“ Äpfel Rosinen Mandeleis (15 min. Zubereitungszeit)	9,50
„Schokoladenmousse von der Valrhona-Schokolade“ Blaubeeren Schokoganache Rotweineis	9,50
„Variation von der Birne“ Birnenmousse Sorbet Ingwerknusper Honigkrem Karamellgel	9,20
„Dreierlei Sorbet“ mit Sekt aufgefüllt	8,50