Vorspeisen

Geflämmter Mini-Lachs
Gurkenröllchen, Olivensand, Granatapfelkaviar & eingelegtem Kürbis
18,50 €

Knoblauchbrot mit gebackenem Hokkaido & Gruyère
dazu Kirschkompott, Paprikakaviar & Wildkräutersalat
16,50 €

Berderhofs Klassiker:
unsere Wildbratwürstchen von Reh & Wildschwein
mit Kidneybohnen-Mousseline, bunter Blumenkohl, Sprossen & lila Senf
17,50 €

Suppen

Essenz von der Gans
mit Gänseklein, Fregola & getrockneter Tomate
11,50 €

Maronenschaumsüppchen
mit Walnuß-Crunch & Parmaschinkenschaum
11,50 €

Hauptgänge

Berderhofs Beef Brisket Burger mit Parmesan-Brioche-Bun
Pepperoncini, Cheddar, Popcorn, Rotkohl, saure Gurke,
Mango-Limetten-Mayo, smoked Paprika-Jam & Kürbis-Wedges
31,50 €

T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc-Schwein mit Parmesankruste
dazu Kartoffelgratin, Rahm-Kohlrabi, Bacon-Jam & Café de Paris Sc.
36,50 €

gegrillte Entenbrust
auf Kürbismousseline, 2erlei vom Mais, Zucchini & Schalottenjus
36,90 €

Sauerbraten von Rinderbäckchen
dazu Süßkartoffel-Sticks, Rahm-Wirsing & lecker Jus
36,50 €

Zanderfilet mit Waldpilz-Kruste
dazu Honig Himmel & Röstzwiebel-Äad,
Thymian-Karotten-Gemüse & Paprikasud
35,50 €

glasig gegrilltes Lachsfilet mit Lardo
auf smoked Paprika Risotto, Spinat & rosa Beerenschaum
36,90 €

Knusprige Freilandgans von Ludger Hügens aus Anrath

Gänsebrust oder Gänsekeule
mit Kartoffelknödeln, Rotkohl, Bratapfel, Maronen & Ingwerjus
46,50 €

Vegetarisch

rote Bete-Steinpilz-Knödel
dazu Kürbis-Ragout mit Mangold, Ochsenherztomate
& Kräuterschaum
27,50 €

Berderhofs-Bowl
pikante Cous-Cous-Bratlinge, Ofen-Kürbis, Chicorée, Radieschen,
Kartoffel-Zwiebel-Küchlein, Beeren, Quinoa-Crunch, Edamame,
Sprossen, Höpfners Wachtelei, Manchego & Curry-Kirsch-Dip
28,50 €

Kohlrabi-Schnitzel
mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Paprikasud
28,90 €

Salate

großer gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise:

- Seeteufel-Medaillon, smoked Paprika & Zitronen-Aioli 28,90 €

- Rinderfiletwürfel, Austernpilze & kandierter Meerrettich 29,50 €

- Büffel-Mozzarella, Pesto, Kürbiskerne & Mandarine 26,90 €

- Maispoulardenbrust, Granatapfel & Süßkartoffel 28,50 €

Berderhof´s Menü

Surf & Turf von spicy Garnele & Teriyaki-Hähnchen
mit Lauch-Püree, Safran-Mayo,
Süßkartoffel & Paprika
18,90 €

Kübiscremesuppe mit Curry & Ingwer
dazu Kokos-Schaum & Zimt-Crôutons
11,50 €

kurzgebratenes vom Wild
Serviettenknödel, lila Karotten-Kirsch-Püree,
gebackene Schwarzwurzel & Morchelrahm
36,90 €

Joghurt-Sesam-Parfait
mit Kakao-Crumble, Zwetschgenröster & Marzipanluft
14,50 €

ohne Vorspeise als 3-Gang Menü 59,90 €
als 4-Gang Menü 69,90 €

Unser Rindfleisch beziehen wir aus Kempen

Rinderfilet 170g 39,90 €
Rumpsteak 210g 37,50 €
dazu Kräuter-Kroketten, grüne Bohnen, Pfefferjus & Kräuterbutter

Dessert

Délice von Mandarine, Pistazie & weißer Schokolade
mit Bratapfelsorbet, Spekulatiuserde & Tonkabohnenzucker
14,90 €

Joghurt-Sesam-Parfait
mit Kakao-Crumble, Zwetschgenröster & Vanilleschaum
14,50 €

Zitronen Lebkuchen Créme Brûlée
mit Brombeer-Rahmeis, glasierter Kiwi & Orangen-Zimt-Crumble
14,90 €

Käseauswahl mit Orangensenf
Trauben, hausgebackenem Früchte-Nuss-Brot
16,90 €

Wir kochen täglich frisch für Sie, sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns bitte an.

Vielen Dank
Das Team vom Berderhof

Herzlich Willkommen im Restaurant Landwirtschaft

Auf dem über 500 Jahre alten Berderhof
wurde stets Landwirtschaft betrieben.
Die Doppelbedeutung des Wortes „Landwirtschaft“
haben wir aufgegriffen und als Gastronomie-Konzept
optimiert.

Die Frische und Qualität der hofeigenen Produkte sowie
die der regionalen Partner, sind ideale Voraussetzungen
für eine kreativ moderne Küchenkunst.

Guten Appetit

