

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten Wildgans mit Kräutersalat glasierten Pflaumen & Cashew-Cranberrie-Pesto	15,90 €
karamellierter Ziegenkäse an Rote-Bete-Salat mit Blutorangen-Ragout, frittierter Rucola & Nusskrokant	14,80 €
Berderhof's Smoked-Chilli-Cheese-Burger vom Rind Chipotle-Cheddar-Mayo, Rotkohl, Tomaten-Pfirsich-Salsa & Karotten-Pommes	15,90 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Curry-Grissini Kokos-Luft & Kürbiskernöl	9,00 €
Essenz vom Wild Kräuter-Emulsion & Waldpilz-Raviolini	9,50 €

Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise	
– Grilltes Doradenfilet, Rosmarin-Crôutons & Tomaten-Pesto	18,50 €
– Rinderfiletwürfel, kandierter Meerrettich & gebratene Kräutersaitlinge	19,50 €
– Büffel-Mozzarella, Paranuss, Pfirsich & Pesto	15,90 €
– Gebratenes Lammfilet, Mais-Tortilla & eingelegter Kürbis	18,50 €

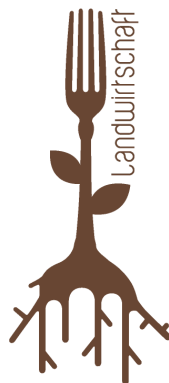


Hauptgänge

Sauerbraten von geschmorten Rinderbäckchen Rahmwirsing, Süßkartoffelpüree & Perlzwiebeln	25,50 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Ofen-Kürbis, Topinambur-Gratin & Speck-Marmelade	21,50 €
Knuspriges Duett vom Spanferkel - Rücken & Bauch - karamellierter Spitzkohl, Aprikosen, Kartoffel-Parmesan-Püree & Speckjus	26,90 €
Entrecôte vom Kalb Romanesco, Topinambur-Moussline & Maisstrudel	27,90 €
Gegrillter Sesam-Lachs im Blätterteig Honig-Kräuter-Gnocchi, Zoodles & Zitronenbutter	25,50 €
Gegrilltes Goldbarschfilet mit geschmolzenem Lardo Kartoffelstroh, Paprika-Gulasch & Safranschaum	27,50 €

Vegetarisch

Spinat-Quiche mit Schafskäse gegrillte Ochsenherztomate, Wildkräutersalat & Brombeerschaum	16,50 €
Hokkaido-Kürbis-Bowl Rote Bete, bunte Linsen, Buchweizennudeln, Mini-Pak-Choi & Curryschaum	17,90 €



Berderhof's Menü

gegrilltes Seeteufel-Medaillon mit roter Basilikum-Kruste Glasnudelsalat, geschmorte Ananas & Sweet-Chilli-Luft	15,90 €
Lauch-Latte-Macchiato Bratkartoffel- & Speckschaum	9,00 €
kurzgebratenes vom Reh Rotkohl, Curry-Spätzle & Holunderjus	28,50 €
Délice von Banane, Himbeer & Kokos mit Passionsfrucht-Sorbet & Minzespuma	11,50 €
ohne Vorspeise als 3-Gang Menü	43,90 €
als 4-Gang Menü	54,90 €

Unser Berderhof Rindfleisch durfte vier Wochen am Knochen reifen,
davon zwei Wochen trocken

Berderhof's Rinderfilet 200g 28,90 €

Berderhof's Rumpsteak 250g 27,90 €

Dazu servieren wir;

violette Kartoffeln, Romanesco, Kürbis-Moussline, Pfefferjus & Kräuterbutter



Dessert

Salty-Karamell-Parfait mit gerösteter Erdnuss Zwetschgenragout, Apfelküchlein & Marzipanschaum	10,50 €
Berderhof's Schoko-Trilogie saftig lauwarmer Schokokuchen, weiße Mousse & Sorbet	11,50 €
Käseauswahl mit Feigensenf Trauben, hausgebackenem Früchte-Nuss-Brot	12,50 €

Allergenkennzeichnung LMIV

Liebe Gäste,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen: *

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| - Eier und Eierzeugnisse | - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| - Milch und Milcherzeugnisse | - Sesamsamen |
| - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | - Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| - Fisch und Fischerzeugnisse | - Senf und Senferzeugnisse |
| - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | - Soja und Sojaerzeugnisse |
| - Lupine und Lupinenerzeugnisse | - Schwefeldioxid und Sulfite |

1. - Schalenfrüchte:

Mandeln, **H**aselnüsse, **C**ashewnuss
Pekannuss, **P**aranuss, **M**acadamianuss
Walnuss, **P**istazien, **P**inienkerne

2. - Gluten, Getreidearten:

Weizen, **D**inkel, **R**oggen
Gerste, **H**afer, **K**horosan, **H**ybrid

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. Eine Allergenkarte liegt vor, sprechen Sie uns einfach an.

Vielen Dank

Das Team vom Berderhof



Prickelndes	€ / Fl. 0,75 l	€ / Gl. 0,1 l
Prosecco Frizzante DOC di Treviso	21,50	4,80
Crémant de Limoux trocken Aimery Grande Cuvee	39,50	7,50
Champagner Gosset Brut Excellence, trocken	89,50	

Rosé offen	€ / Fl. 0,75 l	€ / Gl. 0,2 l
2018 Le Saint André Rosé Grenache Syrah Cabernet trocken Provence Frankreich knackig und frisch Äpfel und Ananas	21,90	6,60
2019 Weingut Stefan Winter Pinot Noir Rosé trocken Rheinhessen Himbeeren und Cassis feinwürzig saftig und frisch	24,90	6,60

Weisswein offen

2018 Weingut Stefan Winter Riesling trocken Rheinhessen Extrem frisch knackige Frucht von Ananas und Grapefruit		6,50
2019 Gunderloch Jean Baptiste Riesling Kabinett feinherb Rheinhessen suchtpotenzial komplex Pfirsich-, Aprikose- und grüner Apfel-Aromen	24,90	6,80
2018 Weingut Pfirmann Weissburgunder trocken Pfalz grüner Apfel herzhaft saftig Birnen- und Aprikosenaromen	22,50	6,50
2018 Weingut Stefan Winter Grauburgunder trocken Rheinhessen Rauchige Aromen saftig und komplex mineralisch	24,90	6,80
2019 Domaine Horgelus Colombard Savignon blanc trocken Gascogne AOC Frankreich lebendige Frische fruchtig Zitrus reife Äpfel	22,50	6,50
2018 Domaine Paul Mas Chardonnay trocken Languedoc Frankreich schmelzige Fruchtaromen Honig und Vanille milde Säure	24,90	6,80
2018 Weingut Kiefer Rivaner feinherb Kaiserstuhl Baden reife Fruchtaromen feine Mineralität Ananas und Melone	21,50	6,50



€ / Fl. 0,75 € / Gl. 0,2 l

Rotwein offen

2017 Weingut Kiefer Spätburgunder trocken Deutschland Kaiserstuhl Waldbeeren und Pflaume reife Gerbstoffe Zartbitterschokolade		7,50
2015 Château La Gravière – Côtes du Bourg 70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon trocken Bordeaux Frankreich dunkle Beeren Barrique elegante Struktur harmonische Würze	31,50	8,50
2018 Weingut Vigneti del Salento 100 % Primitivo trocken Apulien Italien rubinrote Farbe reife rote Früchte & Gewürze voller Körper	24,90	6,80
2018 Weingut Gran Familia 90% Tempranillo Graciano trocken Rioja Spanien Geradlinig authentisch Kirsche am Gaumen schön ausgeglichen	23,50	6,50
2018 Anciens Temps 50% Cabernet Sauvignon – 50% Syrah trocken Languedoc Frankreich dunkle Kirsche harmonisch geschmeidig finessenreich	24,90	6,80



€ / Fl. 0,75l

Weisswein

2017 Weingut Manz Scheurebe Kalkstein trocken Rheinhessen Deutschland intensiv pikant Stachelbeere & Johannisbeere restsüß	31,50
2016 Sankt Urbans-Hof Riesling feinherb Mosel Deutschland Nach Honigmelone & Pfirsich duftend cremig komplex	34,50
2018 Weingut Markus Molitor -Haus Klosterberg- Riesling fein herb Mosel Deutschland feine Fruchtsüße mineralischer Kern frischer Pfirsich und Aprikose	34,50
2019 Weingut Pfannebecker Weissburgunder trocken Rheinhessen Deutschland feine Fruchtsüße mineralischer Kern frischer Pfirsich und Aprikose	32,50
2019 Weingut Thanisch Blanc de Noir trocken Mosel Deutschland feine Säure spritzig Aromen von Aprikose, Kirsche und Granatapfel	31,50
2018 Mâcon la Roche-Vineuse, Château de la Greffière Chardonnay trocken Burgund Frankreich hellgoldene Farbe Zitrus & Blüten Aromen weiche Struktur	38,50
2018 Domaine Matthias et Emile Roblin, Sancerre Blanc „Origine“ Sauvignon Blanc trocken Loire Frankreich Vollmundig fruchtig weiße Blüten Zitrus gute Struktur	52,50
2018 Weingut Tasca d'Almerita "Leone" Catarratto Chardonnay Sauvignon und Traminer Aromatico Sizilien Duft von Apfel und Pfirsich aromatisch mit ausgeglichener Säure	46,50
2018 Weingut Zenato "San Benedetto" Lugana Trebbiano trocken Italien geschmeidige Frucht wunderbare Fülle tiefe Aromen	38,50
2017 Conseda Eylo Bodegas Val de Vid Verdejo trocken Spanien Rueda DO feinfruchtig herrlich frisch mineralische Würze	28,50
2017 Weingut A. Diehl „eins zu eins“ Gewürztraminer restsüß Pfalz würzige Mandeln komplex sehr harmonisch feiner Schmelz	28,50



€ / Fl. 0,75l

Rotwein

2017 Weingut Manz Spätburgunder trocken Rheinhessen Deutschland rubinrot samtig feine Beeren sehr gut ausbalanciert	30,50
2013 Weingut Bergkloster Westhofener Kirchspiel Regent trocken Rheinhessen Deutschland Himbeermarmelade unkompliziert gefällige Struktur	28,50
2016 Heideboden Hannes Reeh Cabernet Sauvignon - Zweigelt – St. Laurent trocken Niederösterreich Burgenland reife dunkle Beeren samtig kräftige Struktur Schokotouch	52,50
2017 Domaine La Soumade 80% Grenache 20% Syrah trocken Côtes du Rhône Frankreich saftig und rund seidige Textur Himbeere und Pflaume feine Gewürzaromen	34,50
2016 Domaine de Janasse -Terre de Bussiere- Syrah Grenache Mourvèdre trocken Rhône Frankreich Finesse und Opulenz Johannisbeeren Kirsche dicht und kraftvoll	36,50
2015 Chateau Brun St. Emilion Merlot Cabernet Sauvignon trocken Bordeaux Granatrot klare Fruchtaromen von Kirschen sehr ausgewogen	52,50
2014 Azienda Villalta Valpolicella Ripasso Corvina Rondinella Molinara trocken Italien reiche und komplexe Aromen von Beeren dunkle Schokolade	31,50
2016 Bodega Izadi Crianza Tempranillo trocken Rioja Spanien Aromen von Schwarzkirschen und Blaubeeren Vanille und Röstkaffee	38,50
2019 Domaine Bousquet Reserve Malbec trocken Tupungato Valley Argentinien Würzige Note gute Struktur Beeren Aromen von schwarzer Kirsche	34,50



Aperitif

Martini Bianco, Dry oder Rosso	5 cl	4,90 €
Campari-Orange	5 cl	6,80 €
Campari-Soda	5 cl	6,50 €
Monin Bitter	5 cl	3,50 €
Sherry dry, medium	5 cl	4,80 €
Porto Rouge, white	5 cl	4,80 €
Kir, trockener Weißwein mit Creme de Cassis	0,1 l	5,80 €
Kir Royal, trockener Sekt mit Creme de Cassis	0,1 l	7,50 €
VW, 3cl Vermouth, 2cl Original Williamsbirne	5 cl	6,30 €
Aperol Spritz, Hugo oder Watermelon Crush	0,15 l	6,80 €
Ramazzotti Rosato mit Prosecco	0,15 l	6,80 €
Lillet mit Schweppes Wild Berry	0,15 l	6,80 €
Aperitif „Heimatgefühl“ Fleuth's Gin, Zitronensaft, Tillmann's Apfelsaft uvm	0,15 l	9,90 €
Rosé Aperitif Asbach mit Tonic oder Holunder & Prosecco	0,15 l	6,80 €
„Will-ich Royal“ Met mit Johannisbeer, Prosecco & Minze	0,15 l	6,80 €

Softgetränke

Loona Mineralwasser, Feinperlig	0,25 l	2,40 €
Loona Mineralwasser, Naturelle	0,25 l	2,40 €
Loona Mineralwasser, Feinperlig	0,75 l	5,10 €
Loona Mineralwasser, Naturelle	0,75 l	5,10 €
Coca Cola, Cola light	0,2 l	2,50 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,50 €
Fanta, Sprite	0,2 l	2,50 €
Schweppes Tonic	0,2 l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,90 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	2,90 €
Schweppes Ginger Beer	0,2 l	3,10 €
Möller Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Möller Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
Rhabarber-Schorle	0,2 l	2,90 €
weiße Traubensaft-Schorle	0,2 l	2,90 €
Maracuja-Schorle	0,2 l	2,90 €
Saftschorle	0,2 l	2,90 €
Fritz Apfelschorle	0,2 l	2,80 €
Fritz Apfel Kirsch	0,2 l	2,80 €



Biere vom Fass

Früh Kölsch	0,2 l	2,20 €
Franziskaner Hefeweizen hell	0,5 l	4,40 €
Franziskaner Hefeweizen hell	0,3 l	3,50 €
Bitburger Pils	0,2 l	2,20 €
Bitburger Pils	0,4 l	4,10 €
Bolten Ur Alt	0,2 l	2,20 €
Bolten Ur Alt	0,4 l	4,10 €
Bier vom Fass mit Limo Schuss	0,2 l	2,20 €

Biere aus der Flasche

Willicher Pils	0,33 l	2,90 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Feldschlösschen Malzbier	0,33 l	3,40 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,40 €

Digestif

Jubiläums Akvavit, Linie Akvavit	2 cl	3,60 €
Malteter, Burekorn	2 cl	3,20 €
Averna, Ramazzotti	5 cl	4,80 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €
Killepitsch	2 cl	3,50 €
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	3,20 €
Grappa Moscato Nonino	2 cl	5,50 €
Grappa di Barolo	2 cl	5,50 €
Himbeergeist	2 cl	3,80 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,80 €
Williamsbirne	2 cl	3,80 €
Kirschwasser	2 cl	3,80 €
Mirabelle	2 cl	3,80 €
Cointreau	4 cl	5,50 €
Grand Marnier	2 cl	3,50 €
Amaretto	4 cl	2,50 €
Baileys	4 cl	4,80 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	4,80 €
Hennessy Cognac	4 cl	9,50 €
Ballantines Scotch Whisky	4 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Lillet Rouge	4 cl	5,50 €
Bombay Gin, Tanqueray Gin	4 cl	5,60 €
Fleuth Gin „aus der Nachbarschaft“	4 cl	8,50 €
Hendricks Gin	4 cl	7,60 €
Absolut Vodka	4 cl	5,10 €



Heissgetränke

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,40 €
Milchcafé	3,50 €
Café Creme	2,50 €
Café entkoffeiniert	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Milch mit Honig	1,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Baileys	6,50 €
Glas Tee verschiedene Sorten	2,80 €

