

Vorspeisen

Tataki vom Rind mit schwarzem Sesam & Parmesan auf Kohlrabi-Carpaccio, mariniertem Rucola, lila Karottenpüree & BBQ-Jam	19,50 €
karamellisierte Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig dazu Zucchini-Plätzchen, Rotwein-Birne, Frisee, Cranberries & Pumpernickel	16,90 €
Berderhofs Mini Wildfrikadellen mit lila Senf an Pastinakenpüree, gelbe Bete Perlen & Feldsalat	15,90 €

Suppen

Essenz vom Wildgeflügel Markklößchen, Zuckerschote & Paprika-Emulsion	11,00 €
Rahmsüppchen von gelber Erbse Parmaschinken, Kurkuma & Oregano-Crôutons	11,00 €

Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise

– St. Pierre Filet, Lardo & rotes Pesto	27,90 €
– Rinderfiletwürfel, Shiitake-Pilze & kandierter Meerrettich	28,50 €
– Büffel-Mozzarella, Pesto, Trauben & gehobelter Marone	22,50 €
– gebratene Maispouardenbrust, Kürbiskerne & Ofen-Kürbis	27,50 €



Hauptgänge

Berderhofs Teriyaki-Beef Burger mit black Pepper Bun gegrillter Pflaume, Quinoa-Crunch, Camembert, Chinakohl, Nori-Mayonnaise & Mango-Ketchup	27,90 €
Rheinische Rinderroulade mit Röstzwiebel-Püree, süßem Lauch & Altbier-Jus	33,50 €
gegrillte Fasanenbrust mit Gewürz-Jus dazu Steinpilz-Püree, Apfel-Champagnerkraut & glasierte Trauben	33,00 €
Schweinefilet in Lauch-Asche an Karotten-Holunder-Püree mit karamellisiertem Rosenkohl, Kartoffel-Parmesan-Nocken & Speckjus	33,50 €
gegrilltes Schellfischfilet mit Chorizo-Kruste Grünkohl-Minestrone, Kartoffelstroh & Tomatenluft	32,90 €
Lachsfilet mit Granatapfel-Sesam-Lack im Knuspermantel Süßkartoffel-Zimt-Souffle, geschmorte Salatgurke & Zitronengrasjus	33,50 €

Vegetarisch

One Pot Pappardelle AOP mit Parmesanluft smoked Paprika, bunte Kidney Bohnen, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl & Tomate	26,50 €
Berderhofs-Bowl Spinat-Chili-Reisbällchen, Kichererbsen, Rotkohl-Salat, Zimt-Apfel, Grünkohl, Topinambur-Chips, Erdnuss-Krokant, Cassis-Feige, Mikrogreens & Heidelbeer-Joghurt	26,90 €
Veganes Gemüse-Curry pikant, mit Erdnuss & Räucher-Tofu	26,50 €



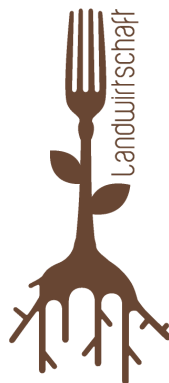
Berderhof's Menü

gegrilltes Seeteufel-Medaillon an Salsa Criolla & rosa Pfeffer Curry-Polenta, rote Bete, Blutorangenschaum & frittiertes Basilikum	19,50 €
Schwarzwurzelsuppe mit Limette dazu Blutwurst-Raviolini & Himbeerschaum	11,00 €
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Curry-Kräuter-Kruste Blumenkohl-Mousseline, Maisstrudel, Romanesco & Café de Paris-Sauce	33,50 €
Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Rosmarin-Crumble Mandarinen-Basilikum-Sorbet & gepfefferte Banane	14,50 €
ohne Vorspeise als 3-Gang Menü	56,90 €
als 4-Gang Menü	69,90 €

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

Berderhof's Rinderfilet 180g	38,50 €
Berderhof's Rumpsteak 220g	36,50 €

dazu servieren wir;
Röstkartoffeln mit Petersilie & Schalotten, grüne Bohnen, Pfefferjus & Kräuterbutter



Dessert

Salz-Karamell-Parfait mit süßem Popcorn Zwetschgenragout & Marzipanschaum	14,50 €
Délice von Schwarzwälder-Kirsch Amarena-Kirsch-Rahmeis, weiße Schoko-Crème, gebrannte Mandel	14,90 €
Käseauswahl mit Feigensenf Trauben, hausgebackenem Früchte-Nuss-Brot	16,50 €

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

Vielen Dank
Das Team vom Berderhof

