

## Vorspeisen

Hausgebeizter Orangen-Basilikum-Lachs an Gurken-Carpaccio Kartoffel-Plätzchen, Basilikum-Coulis & Kräuter-Crème-Fraîche	18,90 €
karamellierter Ziegenkäse mit Rosmarin & Wildkräuter-Salat dazu Röst-Brioche mit Ahornsirup, grüner Spargel & Feigen-Chutney	16,90 €
Berderhof's Spargel-Mini-Cheese-Burger mit black Bun Jalapeños, Bratkartoffel, Bacon-Chip, Cheddar, Chili-Cheese-Mayo, Erdbeer-Rhabarber-Ketchup, Cole Slaw & bunte Spargel-Sticks	19,50 €

## Suppen

klare Oxtail-Suppe mit Markklößchen dazu Gemüse-Julienne	11,00 €
Bärlauchschaumsüppchen mit Himbeerluft, Teriyaki-Garnele & purple Curry	11,00 €

## Salate

gemischter Blattsalat mit French-Dressing dazu wahlweise	
– Doradenfilet, Ratatouille & Zitronenschmand	25,50 €
– Rinderfiletwürfel, Shitake-Pilze & kandierter Meerrettich	26,90 €
– Büffel-Mozzarella, Pesto, Spargelspitzen & Erdbeeren	20,50 €
– kurzgebratenes vom Wild, Karottenbrot & Parmesan	26,50 €



## Hauptgänge

hausgemachte Wild-Ravioli auf gebackenem Spargelragout mit getrockneter Tomate & Parmesanschaum	29,90 €
T-Bone Steak vom Schiefbahner Duroc Schwein Kartoffel-Zwiebel-Gratin, Kohlrabigemüse & Speck-Marmelade	28,50 €
Maispouardenbrust mit Chili & Zitronengras -sous vide- karamellierter Spitzkohl, Kräuter-Polenta, glasierte Aprikosen & Jus	30,90 €
marinierte Lammkeule aus dem Ofen mit Tandoori-Minz-Joghurt dazu Kartoffel-Parmesan-Nocken, grüner Spargel & Café de Paris Sauce	32,50 €
Zanderfilet mit Bärlauch-Speck-Kruste mit Honig-Himmel & Thymian-Äad, buntes Karotten-Stroh & Paprikasud	29,90 €
gegrilltes Rotbarschfilet rotes Spargel-Risotto, glasierte Mango & Tomaten-Basilikumschaum	32,50 €

## Vegetarisch

Spargel-Tagliatelle mit Kartoffel-Gnocchi, Kirschtomaten, Romanesco & Curryschaum	24,50 €
Berderhof's-Spargel-Bowl grüner & weißer Mini-Spargel, Melonen-Perlen, Kichererbsen, Spinatsalat, Ochsenherz-Tomate, gepfefferte Erdbeeren, Höpfners Wachtelei, Erdnuss-Krokant, marinierte Glasnudeln, Mikrogreens & Avocado-Hollandaise	25,90 €



## Berderhof's Menü

Pulpo aus dem Ofen an grünem Spargel-Erdbeer-Salat gegrillte Wassermelone, Rhabarbergel & Zitronengrasschaum	18,90 €
Spargelcremesuppe mit eigener Einlage & Parmesan-Basilikum-Crumble	11,00 €
Tranche vom Kalbsrücken mit Curry-Kräuter-Kruste dazu Stangenspargel, Kartoffel-Grießstrudel & Morchelrahm	33,50 €
Crème Brûlée mit Joghurt & Kakaocrumble Amarena-Kirsch-Rahmeis, Kokos-Schwamm & gepfefferte Banane	14,50 €
ohne Vorspeise als 3-Gang Menü	55,90 €
als 4-Gang Menü	69,90 €

## Endlich ist es Spargelzeit

Portion Berderhof-Spargel mit kleinen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <u>dazu wahlweise mit</u>	saisonabhängig €
Berderhof's Rumpsteak 200g	20,50 €
Berderhof's Rinderfilet 160g	21,90 €
Lachssteak	14,90 €
gemischter Schinken von der Metzgerei Fassbender	13,90 €



## Dessert

lauwarmer Schoko-Chili-Kuchen Erdbeer-Rosmarin-Sorbet, Maracujaschaum & Sesam-Krokant	14,50 €
Himbeer-Holunder-Parfait auf Lavendel-Zucker mit Rhabarberkompott, Pistazie & Holunderblüten-Gelee	14,50 €
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

