

Vorspeisen und Salate

Berghofs Feinschmeckersalat, mit verschiedenen knackigen Salaten und Früchten, Brotcroustons und in Kräuterbutter gebratenen Hähnchenbruststreifen

17,50 €

oder mit Rinderfiletspitzen

22,50 €



knusprig gebackener Fetakäse auf mediterranen Tomatengemüse

8,50 €



Spaghetti in Olivenöl-Bärlauchpesto geschwenkt, mit gebratenen Riesengarnelen

13,00 €



kleiner gemischter Salatteller

5,50 €



kleiner grüner Salatteller

4,90 €



Frische Wiesenchampignons in Kräuter-Knoblauchbutter gebraten, gratiniert mit verschiedenen Edelkäsen

10,50 €



Suppen

Doppelte Rinderbrühe mit bunter Einlage

5,90 €  

Spargelcremesuppe mit Einlage

6,50 €  

Bärlauchcremesuppe

6,50 €  

Für den kleinen Hunger

Dörnschlader Herrentoast, 2 Schweinefiletmedaillons
auf knusprigen Toastscheiben, umhüllt von knusprigen
Salate und eine pikante Pfeffersauce

17,50 €     

Vegetarische Gerichte

veganes asiatisches Süßkartoffel-Gemüse-Curry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

16,50 €

Spaghetti, in einer Sahnesauce mit Spargelspitzen
und Kirschtomaten

17,50 €  

Fleisch

Sauerländer Krüstchen, paniertes Schweineschnitzel, in der Butterpfanne gebraten, auf Bauernbrot, mit einer sämigen Champignonrahmsauce überzogen, einem Spiegelei garniert, Pommes frites und gemischten Salatteller

22,50 €     

zarte Scheiben von der Rehkeule, aus heimischer Jagd, an Wacholderrahmsauce, Bayerisch Kraut und Eierspätzle

27,50 €   

Pfefferfilettopf, 2 Schweinefiletmedaillons vom Grill, an pikanter Pfefferrahmsauce, Zwiebelröstkartoffeln und gemischten Salat

25,50 €   

zarte Kalbsleberwürfel, in einer Balsamico Sauce mit Champignons, Eierspätzle und gemischten Salatteller

25,50 €    

zarte Hähnchenbrust, in einer knusprigen Cornflakes-Panade gebacken, Buttererbsen und Kartoffelspalten

20,50 €   

Elsässisches Schnitzel, 2 Schnitzel, natur gebraten, überbacken mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln, Crème fraiche und Käse, knusprigen Kartoffelspalten und gemischtem Salat

25,50 €    

Berghopfanne, 3 verschiedene Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb an einer Steinpilzrahmsauce, grünen Speckbohnen und knusprigen Zwiebelröstkartoffeln

28,50 €  

Sauerländer Wildragout, mit frischen Champignons, in einer Wacholderrahmsauce, Bayerisch Kraut und Eierspätzle

27,50 €    

Münchner Schnitzel, vom Schweinerücken, mit Meerrettich und süßem Senf bestrichen, paniert und goldgelb in Butter gebraten, auf Bayerisch Kraut und Bratkartoffeln

23,50 €   

Vom Grill

Schweinerückensteak 220 g    20,50 €

Hähnchenbrust 220 g    19,50 €

Arg. Rumpsteak vom Angusrind 220 g    28,50 €

Arg. Filetsteak vom Angusrind 220 g    33,50 €

Zu den Steaks servieren wir eine pikante Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salatteller.

Fisch

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Crevetten, Speck und Zwiebeln überzogen, Dampfkartoffeln und gemischtem Beilagensalat

27,50 €  

fangfrisches Kabeljaufilet, in Zitronenbutter gebraten, auf Rahmlauchgemüse und Dampfkartoffeln

27,50 €   

Dessertkarte

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis

7,00 €



Erdbeer-Tiramisu

7,00 €



Ananas-Carpaccio, mit Basilikumpesto mariniert
und einer Kugel Kokos-Eis

7,00 €



Spaghettieis, mit Erdbeersauce

7,00 €



fruchtiges Zitronensorbet,
mit Sekt aufgegossen

6,50 €

Hotel Landhaus Berghof
Inh.: Chr. Siepermann
Räumlichkeiten bis 120 Personen
Montags Ruhetag

Sie wissen nicht was Sie Ihren Freunden
oder Verwandten schenken sollen?
Wie wäre es mit einem **Gutschein** vom Landhaus Berghof