

## Vorspeisen und Salate

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

13,50 €     

Tomatensalat mit Rucola und Mozzarellawürfel

4,50 €   

Blätterteigpastete mit warmen Pfifferlings-Lauchragout

8,50 €   

kleiner gemischter Salatteller

4,20 €  

kleiner grüner Salatteller

3,90 €  

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


8,50 €   

## Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

4,70 €  

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

4,90 € 

Pfifferlingsrahmsuppe

4,90 €  

klare Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben

4,90 €   

## Für den kleinen Hunger

"Dörnschlader Herrentoast", 2 Schweinefiletmedaillons auf knusprigen Toastscheiben, umlegt mit knackigen Salaten und einer pikanten Pfeffersauce

13,50 €     

Damentoast, 2 Hähnchenbrustmedaillons auf knusprigen Toastscheiben, mit einer fruchtigen Currysauce, umlegt mit knackigen Salaten der Saison

12,50 €     

## Vegetarische Gerichte

Gemüsetortelloni in Tomatensauce, mit Blattspinat und Fetakäse

12,50 €   

buntes veganes Süßkartoffel-Curry, mit Kürbis, Kirschtomaten und Kokosmilch im Basmatireisring

11,50 €

# Fleisch

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

16,50 €     

zarte Wildschweinkeulenscheiben, an kräftiger Wacholdersauce, bayerisch Kraut und Eierspätzle

19,50 €   

Elsässer Schnitzel, paniert und mit körnigen Senf gewürzt, auf Krautschupfnudeln

18,50 €    

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

21,50 €   

zarte Kalbsleberwürfel in einer Pfifferlingsrahmsauce, Sahnepüree und gemischten Salatteller

20,50 €   

zartes Hähnchenbrustwürfel, in einer fruchtigen Ananas-Currysauce, im Basmatireisring und gemischten Salatteller

15,50 €   

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

22,50 €  

Sauerländer Wildragout, mit frischen Champignons, in einer Wacholderrahmsauce, mit bayerisches Krautgemüse und Spätzle

19,50 €    

## Vom Grill

Schweinerückensteak 220 g    16,50 €

Hähnchenbrust 220 g    15,50 €

Arg. Rumpsteak vom Angusrind 200 g    22,50 €

Arg. Filetsteak vom Angusrind 200 g    25,50 €

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

## Fisch

gebratenes Kabeljaufilet mit gebratenen Pfifferlingen und knusprigen Röstkartoffeln

20,50 €   

pochiertes Wildlachssteak mit einer Dillrahmsauce, Butterkartoffeln und gemischtem Salatteller

19,50 €   

fangfrisches Zanderfilet, mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller

21,50 €   

## Dessert

geeister Vanillequark, mit Preiselbeeren geschichtet

4,50 €



Kokos-Kirschtiramisu

4,50 €



Apfel-Joghurt-Dessert, mit griechischem Joghurt

4,50 €



warmer Steirischer Topfenstrudel mit Vanilleeis

5,50 €



Spaghettieis mit Haselnusseis, Eierlikör und  
verschiedenen Nüssen dekoriert

4,50 €



fruchtiges Limetten-Erdbeersorbet,  
mit Sekt aufgegossen

5,50 €

**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

Zusatzstoffe

1-Farbstoff 2-Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmackverstärker

5-Geschwefelt 6-Geschwärzt 7-Gewachst 8-Süßungsmittel 9-Phosphat 10-Säuerungsmittel