

Tagesempfehlung

Tagessuppe

zartes Schweinerückensteak vom Grill,
mit Tomatenscheiben und Käse
überbacken, knusprigen Krokette
und gemischtem Salat



Tagesdessert

29,50 €

Suppen

Doppelte Rinderbrühe mit bunter Einlage

5,90 €  

mediterrane Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

6,50 €  

Tom Kha Gai, Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch

6,50 € 

Für den kleinen Hunger

Dörnschlader Herrentoast, 2 Schweinefiletmedaillons
auf knusprigen Toastscheiben, umlegt mit knackigen
Salate und einer pikante Pfeffersauce

17,50 €     

Damentoast, 2 Hähnchenbrustmedaillons vom Grill, auf
Toastscheiben, mit einer fruchtigen Curryrahmsauce
überzogen, umlegt mit knackigen Salaten

15,50 €     

Vegetarische Gerichte

veganes asiatisches Süßkartoffel-Gemüse-Curry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

16,50 €

Tortellini, mit Ricotta und Spinat gefüllt, in einer
fruchtigen Tomatensauce mit Fetawürfel und Basilikum

15,50 €  

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 €



Tomate-Mozzarella, Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben, mariniert mit einer Balsamicovinaigrette

7,50 €



kleiner gemischter Salatteller

5,50 €



kleiner grüner Salatteller

4,90 €



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

10,50 €



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 Hirschkeule, 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 Kalbsleberscheiben „Berliner Art“, mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und gemischten Salatteller

25,50 €    

zarte Hähnchenbrustwürfel, in einer fruchtigen Curryrahmsauce im Basmatireisring und gemischten Salatteller

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 €   

zartes Filetgeschnetzeltes vom Schwein, in einer rahmigen Pfifferlings Sauce, Eierspätzle und gemischten Salat

25,50 €   

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 (enthält tierische- und pflanzliche Fette), Pommes frites und gemischtem Salatteller.

Fisch

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, auf Rahmkohlrabi und Butterkartoffeln

27,50 €   

fangfrisches Kabeljaufilet, in Zitronenbutter gebraten, auf Rahmlauchgemüse und Dampfkartoffeln

27,50 €   

Dessertkarte

Joghurt-Himbeerschichtdessert
mit Amarettini

7,00 €



Heidelbeer-Tiramisu

7,00 €



frischer Obstsalat, mit frischen Früchten der Saison und
einer Kugel Vanilleeis

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