

Vorspeisen und Salate

Berghofs Feinschmeckersalat, mit verschiedenen knackigen Salaten und Früchten, Brotcroutons und in Kräuterbutter gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,50 €
oder mit Rinderfiletspitzen 18,50 €



Tomate Mozzarella, marinierte Tomatenscheiben mit frischem Mozzarella und Zwiebelwürfeln

6,50 €

knusprig gebackener Fetakäse auf geschmortem Tomaten-Olivengemüse

8,50 €

kleiner gemischter Salatteller

4,20 €

kleiner grüner Salatteller

3,90 €

lauwarmes geräuchertes Forellenfilet an Preiselbeersahne und knusprigen Toastscheiben

7,50 €

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

8,50 €

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

4,70 €  

Wildrahmsüppchen mit Preiselbeersahne

4,90 €  

Kürbis-Orangensuppe

4,90 €  

Westfälische Kartoffelrahmsuppe mit Brotcroutons

4,90 €   

Für den kleinen Hunger

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

14,50 €     

Strammer Max, 2 gebutterte Landbrotsccheiben,
belegt mit Scheiben vom Westfälischem Knochenschinken,
garniert mit 2 Spiegeleiern

11,50 €  

Vegetarische Gerichte

veganes asiatisches Süsskartoffel-Gemüsecurry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

12,50 €

vegetarische Semmelkloßscheiben mit Fetakäse und
Lauchstreifen gefüllt, mit Rahmchampignons

12,50 €   

Fleisch

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

17,50 €     

Pfälzer Rinderhüftsteak, mit Rotweinzwiebeln überzogen,
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

23,50 € 

Rheinischer Sauerbraten, an einer Rosinen-Mandelsauce,
Apfelrotkraut und hausgemachten Kartoffelknödel

21,50 €   

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

21,50 €   

zarte Kalbsleberscheiben, an einer Calvadosrahmsauce mit
Apfelstückchen, Sahnepüree und gemischten Salatteller

21,50 €    

zarte Hähnchenbrust vom Grill, mit Tomatenscheiben und
Mozzarella überbacken, knusprigen Kartoffelspalten
und gemischten Salatteller

16,50 €    

Schnitzel vom Schweinefilet, in einer Röstzwiebelkruste gebraten,
auf Rahmsauerkraut und Semmelkloßscheiben

21,50 €    

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

24,50 €  

Sauerländer Wildragout, mit frischen Champignons,
in einer Wacholderrahmsauce, Apfelrotkraut
und hausgemachten Kartoffelknödeln

21,50 €    

zartes Schweinerückensteak vom Grill, auf Rahmschnibbelbohnen
und knusprigen Zwiebel-Röstkartoffeln

19,50 €  

Vom Grill

Schweinerückensteak 220 g

17,50 €   

Hähnchenbrust 220 g

16,50 €   

Arg. Rumpsteak vom Angusrind 220 g

23,50 €   

Arg. Filetsteak vom Angusrind 220 g

26,50 €   

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

Fisch

gebratenes Kabeljaufilet, auf Rahmlauchgemüse
und Dampfkartoffeln

22,50 €   

Saftiges Wildlachssteak vom Grill
auf warmen Kartoffel-Gurkensalat

22,50 €   

fangfrisches Zanderfilet, in Zitronenbutter gebraten,
auf Rahmsauerkraut und Dampfkartoffeln

22,50 €   

Dessertkarte

knusprig gebackene Apfelringe mit Vanilleeis
6,00 €

Pflaumen-Zimtkompott mit Walnusseis
6,00 €



Crêpes, mit warmen Birnen und Schokosauce
6,00 €



Schwarzwälder Kirschtiramisu
6,00 €



fruchtiges Zitronensorbet, 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