

Vorspeisen und Salate

Berghofs Feinschmeckersalat, mit verschiedenen knackigen Salaten und Früchten, Brotcroustons 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 €  

gebratene Garnelen auf Spaghetti an Hummersauce

9,50 €   

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 €     

zarter Hirschbraten, aus heimischer Jagd, an Wacholderrahmsauce, Apfelrotkraut und hausgemachten Kartoffelknödel

23,50 €  

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

21,50 €   

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

21,50 €   

zarte Kalbsleberwürfel, in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen, Sahnepüree und gemischten Salatteller

21,50 €    

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

16,50 €    

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

22,50 €    

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 Semmelkloßscheiben

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