

## Vorspeisen und Salate

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

13,50 €     

Spaghetti in cremiger Hummersauce geschwenkt mit knusprig gebackenen Riesengarnelen

9,50 €  

knackiger bunter Blattsalat mit Joghurtdressing, Orangenspalten und gerösteten Nüssen

8,50 €   

kleiner gemischter Salatteller

4,20 €  

kleiner grüner Salatteller

3,90 €  

mediterranes Tomaten-Olivenragout mit Fetakäse überbacken

7,50 € 

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

8,50 €   

## Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

4,70 €  

französische Zwiebelsuppe mit Croutons

4,90 € 

Bündner Gerstensuppe

4,90 €  

Wildrahmsüppchen mit Preiselbeersahne

4,90 €  

## Für den kleinen Hunger

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

13,50 €     

Westfälische Bauernsülze mit Remouladensauce und knusprigen Zwiebel-Röstkartoffeln

11,50 €  

## Vegetarische Gerichte

Butterspaghetti mit einer sämigen Waldpilzsauce überzogen und einem gemischten Salatteller

11,50 €     

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken

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

16,50 €     

zarte Wildschweinkeulenscheiben, aus heimischer Jagd, an einer Wacholdersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

18,50 €   

zartes Rinderfiletsteak, mit pikanter Pfefferkruste, Kräuterbutter, Schwarzwurzelgemüse und gebackenen Dauphine Kartoffeln

26,50 €    

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

21,50 €   

zarte Kalbsleberscheiben „Berliner Art“, mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln, Sahnepüree und gemischten Salatteller

20,50 €   

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

19,50 €   

zartes Hähnchenbrustfilet, vom Grill, überzogen mit einer Waldpilzsauce, knusprigen Kartoffelspalten und gemischten Salatteller

17,50 €   

Berghopfanne, 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 Apfelrotkohl und Klob

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 auf Rahmlauchgemüse und Dampfkartoffeln

18,50 €   

Wildlachssteak vom Grill, an Hummersauce, Röstkartoffeln und gemischten Salatteller

19,50 €   

fangfrisches Zanderfilet, in Butter gebraten, auf Tomatengemüse und Salzkartoffeln

21,50 €   

## Dessert

knusprig gebackene Apfelringe, in Zimt-Zucker gewälzt,  
dazu eine Kugel Walnusseis

5,50 €



Steirischer Kaiserschmarren, in Butter geschwenkt,  
mit einer Kugel Vanilleeis

5,50 €



geeister Vanillejoghurt mit Pfirsichsauce

4,50 €



Schweizer Tete de Moine Käse mit Feigensenf

5,50 €



Grand Marnier-Mascaponecreme mit Mandarinen

5,50 €



fruchtiges Birnensorbet mit einem  
Williamsbrand 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