

Vorspeisen und Salate

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

18,50 €

oder mit Rinderfiletspitzen

23,50 €



Scheiben von der Strauchtomate mit Mozzarella, mariniert mit einer Balsamicoessig-Marinade und Basilikum

8,50 €



knusprig gebackener Fetakäse auf mediterranen Tomatengemüse angerichtet

9,50 €  

kleiner gemischter Salatteller

5,50 €  

kleiner grüner Salatteller

4,90 €  

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

10,50 €   

Suppen

Doppelte Rinderbrühe mit bunter Einlage

5,90 €  

Spargelcremesüppchen mit Sahnehaube

6,50 €  

Bärlauchcremesüppchen

6,50 €  

Für den kleinen Hunger

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

17,50 €     

zarte Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken
und Zwiebelscheiben in einer Sahnesauce, dazu reichen
wir knusprige Bratkartoffeln

16,50 €   

Vegetarische Gerichte

veganes asiatisches Süßkartoffel-Gemüse-Curry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

16,50 €

Bärlauchspaghetti, in einer feinen Rahmsauce mit frischem
Bärlauch, Mozzarellakugeln und Cherrytomaten

15,50 €   

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 Kalbsleberwürfel mit Zwiebeln, in einer Balsamicosauce,
Kartoffelpüree und gemischten Salatteller

25,50 €    

zarte Hähnchenbrust vom Grill, an einer Zitronenrahmsauce,
mit buntem Gemüsereis

20,50 €  

Münchner Schnitzel, vom Schwein, mit Meerrettich und süßem Senf
bestrichen, in Weißbrot paniert und knusprig ausgebacken,
Semmelkloßscheiben und hausgemachten Krautsalat

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 Sauce mit Spargel, Eierspätzle und gemischtem Salat

26,50 €    

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

Wildlachssteak, vom Grill, an einer Zitronensauce, mit Tomatengemüse und Butterkartoffeln

27,50 €   

fangfrisches Kabeljaufilet, in Zitronenbutter gebraten, auf Rahmlauchgemüse und Dampfkartoffeln

27,50 €   

Dessertkarte

geeister Vanille-Mangojoghurt

7,00 €



Erdbeer-Tiramisu

7,00 €



knusprig gebackener Eiskrapfen an Karamellsauce

7,00 €



Basilikum-Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren

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