

Tagesempfehlung

Tagessuppe

zart gesottener Tafelspitz,
an Meerrettichsauce, Blattspinat
und Salzkartoffeln



Tagesdessert

29,50 €

Vorspeisen und Salate

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

17,50 €

oder mit Rinderfiletspitzen

22,50 €



Rindercarpaccio, mit Olivenöl mariniert, garniert mit Birnenspalten, Walnüssen und Rucola

9,50 €

Spaghetti, in Kräuter-Olivenölpesto geschwenkt, mit gebratenen Scampis

11,50 €



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 €  

Kürbisschaumsüppchen mit Kürbiskernöl

6,50 €  

Steinpilzrahmsuppe

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 €

Spaghetti, in einer Rahmsauce mit Steinpilzen, Blattspinat und Parmesanspänen

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, Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

27,50 €   

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

25,50 €   

zarte Kalbsleberwürfel, in einer Calvadossauce mit Apfelstückchen, Kartoffelpüree und gemischten Salatteller

25,50 €    

zarte Hähnchenbrust vom Grill, auf Gorgonzola-Rahmspinat und knusprigen Kartoffelspalten

20,50 €   

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

25,50 €    

Cordon bleu, vom Schweinerücken, mit Ziegenfrischkäse und Kochschinken gefüllt, in der Butterpfanne knusprig gebraten, Preiselbeeren, Buttererbsen und Pommes frites

25,50 €   

Berghofpfanne, 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, Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

27,50 €    

zartes Filetgeschnetzeltes vom Schwein, in einer rahmigen Senfsauce mit Champignons, Eierspätzle und gemischtem 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

Bayerischer Apfelstrudel mit einer
Kugel Vanille-Sahneeis

7,00 €



Himbeer-Tiramisu

7,00 €



Birne Helene, 2 Kugeln Vanilleeis mit Birnen
und Schokoladensauce

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