

Vorspeisen und Salate

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

18,50 €

oder mit Rinderfiletspitzen

23,50 €



Carpaccio, dünne Rindfleischscheiben, mariniert mit einer Olivenölmarinade, Parmesanspäne und knuspriger Toastscheibe

9,50 €



Griechischer Bauernsalat, mit Fetakäse, Oliven und einer Balsamicoessig-Marinade

8,50 €



kleiner gemischter Salateller

5,50 €



kleiner grünen Salateller

4,90 €



knuspriges Kartoffelrösti, umlegt mit Räucherlachsscheiben und Kräuterquark

9,50 €



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

10,50 €



Suppen

Doppelte Rinderbrühe mit bunter Einlage

5,90 €  

Tom Kha Gai, thailändische Hühnersuppe

6,50 €  

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

6,50 €  

Für den kleinen Hunger

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

17,50 €     

Westfälische Bauernsülze, an Remouladensause, dazu reichen
wir knusprige Bratkartoffeln

16,50 €  

Vegetarische Gerichte

veganes asiatisches Süßkartoffel-Gemüse-Curry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

16,50 €

Spaghetti mit einer Waldpilzsauce und Blattspinat

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 Salateller

22,50 €     

zartes Schneinerückensteak, vom Grill, an Schnibbelbohngemüse
und gebratenen Semmelkloßscheiben

22,50 €   

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

25,50 €   

zarte Kalbsleberwürfel mit Zwiebeln
und Birnenwürfel, in einer Preiselbeersauce, Kartoffelpüree
und gemischten Salateller

25,50 €    

Piccata milanese von der Hähnchenbrust, auf Tomatenspaghetti

20,50 €    

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

25,50 €    

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

27,50 €   

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, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

27,50 €   

zartes Filetgeschnetzeltes vom Schwein, in einer rahmigen Sauce mit Champignons, auf einem Kartoffelrösti 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,
auf mediterranen Tomatengemüse und Butterkartoffeln

27,50 €   

fangfrisches Kabeljaufilet, in Zitronenbutter gebraten,
auf Rahmlauchgemüse und Dampfkartoffeln

27,50 €   

Dessertkarte

Bayerischer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis

7,00 €



Himbeer-Tiramisu

7,00 €



Zimt-Pflaumenkompott mit einer Kugel Walnusseis

7,00 €



Schwedenbecher, 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, garniert
mit einer Sahnerosette, Schokosauce und Eierlikör

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