

Vorspeisen und Salate

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

18,50 €

oder mit Rinderfiletspitzen

23,50 €



knackiger Feldsalat, an einem Kartoffeldressing, Brotroutons und Streifen von geräucherten Wildschweinschinken

8,50 €



knusprig gebackener Fetakäse,
serviert auf mediterranen Tomatengemüse

8,50 €



kleiner gemischter Salatteller

5,50 €



kleiner grünen Salatteller

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 €  

rote Linsenschaumsuppe

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 €     

Damentoast, 2 Hähnchenbrustmedaillons auf Toastscheiben,
umlegt mit knackigen Salaten und einer fruchtigen Currysauce

15,50 €    

Vegetarische Gerichte

veganes asiatisches Süßkartoffel-Gemüse-Curry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

16,50 €

Allgäuer Käsespätzle, mit Bergkäse und Schmorzwiebeln

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 Hirschkeulenscheiben, an einer Wacholdersauce,
Apfelrotkraut und hausgemachten Kartoffelkloß

26,50 €   

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

25,50 €   





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

25,50 €    

fruchtiges Geflügelcurry, Hähnchenbrustwürfel in einer
Curryrahmsauce, im Basmatireisring und Salatteller

20,50 €    

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

25,50 €    

rosa gebratene Rehrückenscheiben, an einer Preiselbeersauce,
Schinkenrosenkohl und Eierspätzle

31,50 €   

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 Senfsauce, Kartoffelkroketten und gemischten 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

Zanderfilet, in Butter gebraten, auf Rahmsauerkraut und Dampfkartoffeln

27,50 €   

fangfrisches Kabeljaufilet, in Zitronenbutter gebraten, auf Rahmlauchgemüse und Dampfkartoffeln

27,50 €   

Dessertkarte

Lebkuchen-Zimt Parfait an Glühweinkirschen

7,00 €



Spekulatius-Apfel-Tiramisu

7,00 €



Zimt-Pflaumenkompott mit einer Kugel Walnusseis

7,00 €



steirischer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis

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