





Vorspeisen und Salate

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

13,50 €     

Griechischer Bauernsalat, mit Oliven und Fetakäse, in einer Kräuteressig-Marinade

klein 5,50 € groß 12,50 €    

Crevetten Cocktail, mit frischen Champignons in einer pikanten Cocktailsauce und 2 Scheiben Toast

8,50 €    

kleiner gemischter Salatteller

4,20 €  

kleiner grüner Salatteller

3,90 €  

Knusprig gebackenes Kartoffelrösti, mit Kräuterschmand und Räucherlachsscheiben

9,50 €  

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

8,50 €   

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

4,70 €  

fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube

4,90 €  

Champignonrahmsuppe

4,90 €  

Rote Linsen-Kokossuppe

4,90 €  

Für den kleinen Hunger

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

13,50 €     

Holländische Matjesfilet Hausfrauen Art, mit Äpfel, Zwiebeln
und Gurken, dazu knusprige Röstkartoffeln

8,50 €   

Vegetarische Gerichte

Vegetarisches Bauernfrühstück, mit Bratkartoffeln, Zwiebeln,
verschiedene Gemüse und Ei

12,50 €  

buntes veganes Gemüse-Thaicurry, mit knackigem Gemüse
und Kokosmilch im Basmatireisring

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 Rehkeulenscheiben, aus heimischer Jagd, an einer Wacholder-Preiselbeersauce, Bayerisch Kraut und gebratenen Semmelkloßscheiben

21,50 €    

Münchner Bierzeltschnitzel, mit süßem Senf bestrichen, in der Butterpfanne gebraten, auf Bayerisch Kraut und Semmelkloßscheiben

17,50 €    

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

21,50 €   

zarte Kalbsleberwürfel mit Apfelstücke in einer Calvadossauce, Sahnepüree und gemischten Salatteller

20,50 €   

zarte Hähnchenbrust vom Grill, auf Gorgonzala-Blattspinat und knusprigen Kartoffelspalten

15,50 €  

Argentisches Rumpsteak vom Grill, mit Kiwischeiben und Camembert überbacken, Rosmarinkartoffeln und gemischten Beilagensalat

18,50 €    

Berghopfanne, 3 verschiedene Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb an einer Steinpilzrahmsauce, grünen Speckbohnen und knusprigen Zwiebelröstkartoffeln

22,50 €  

Saltim bocca, Schweinefiletscheiben mit Salbeiblatt und hausgemachten Räucherschinken, kross gebraten, mit Tomatenspaghetti und Salat

19,50 €   

Sauerländer Wildragout, mit frischen Champignons, in einer Wacholderrahmsauce, Bayerisch Kraut und Spätzle

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 Blattspinat und Salzkartoffeln

20,50 €   

Saftiges Wildlachssteak mit einer Parmesan-Walnußkruste
Tomatengemüse und Butterkartoffeln

19,50 €    

fangfrisches Zanderfilet, in Zitronenbutter gebraten,
auf Rahmlauchgemüse und Salzkartoffeln

21,50 €   

Dessert

Berghofs Pfeffererdbeeren, karamellisierte Erdbeeren,
mit Pernod flambiert, grünem Pfeffer und einer
Kugel Vanille-Sahneeis

6,50 €



Grand-Marnierparfait mit marinierten Erdbeeren

5,50 €



Limettenfrischkäse mit Aprikosen

5,50 €



Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu

4,50 €



fruchtiges Limetten-Erdbeersorbet,
mit Sekt 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