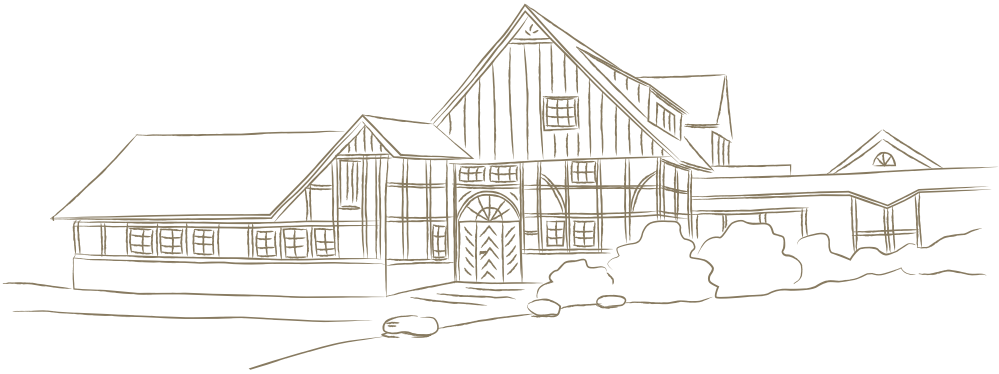

HAUS BERKENKAMP

LANDHAUS & CAFÉ

MENÜVORSCHLÄGE
2024

ZWISCHENGERICHTE für 4-Gang-Menü

Bunter Salatteller, hausgemachtes Dressing	6,5
Zweierlei geräucherte Forelle Kräuterbutter, Salatgarnitur, Baguette	11
Garnelenpfanne mit provenzalischem Gemüse, Baguette	11,5
Vitello Tonnato	9,5
Pochierter Lachs mit Safransauce, Feldsalat und Baguette	12

Anstelle von Salzkartoffeln und Kroketten können Sie andere oder zusätzliche Beilagen gegen einen Aufpreis von € 2,00 pro Person wählen.

- Serviettenklöße
- Kartoffelgratin mit Käse
- Rosmarinkartoffeln vom Blech
- Hausgemachte Spätzle

Sollten zwei Sorten Fleisch gewünscht sein, so bieten wir ausschließlich die Kombination von „ Kalbsbraten“ und „Schweinefilet im Ganzen gebraten“ zum Preis von € 42,50 pro Person an.

Wenn anstelle der in den Menüs als Pilzbeilage gereichten Kräuterseitlinge die klassischen Pfifferlinge gewünscht werden, so erhöht sich der Preis pro Person um € 2,00.

Für Vegetarier kochen wir selbstverständlich ein separates Menü.

Suppen und Dessert sind austauschbar.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an uns oder unser Servicepersonal.

KLASSISCHES HAUSMENÜ

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage

Im Schmortopf gegart**

HIRSCHKALBSKEULE — 46
Geschmort im Rotweinsud
Kräuterseitlinge
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Birnen-Preiselbeer-Kompott

Welfenspeise nach Omas altem Rezept

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage

ENTENBRATEN — 46
Orangensauce
Kräuterseitlinge
Hausgemachte Kartoffelklöße, Kartoffelgratin
Gemüseplatte nach Art des Hauses

Limettencreme

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage

DREIerlei vom eigenen WILD — 55
Geschmorte Keule, Rücken & Tri Tip vom Damwild
Kräuterseitlinge
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Birnen-Preiselbeer-Kompott

Schokoladenkuchen mit Eis

MENÜ

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Sous Vide gegart*

SCHWEINEFILET — 39,5
Im Ganzen gebraten
Pfefferrahmsauce mit Cognac
Champignons
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
Gemüseplatte nach Art des Hauses

Schokoladenmousse im Weckglas

Gebundene Florentiner-Schaumsuppe

Im Schmortopf gegart**

KALBSBRATEN — 42,5
Rosmarinrahmsauce, Champignons
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
Provenzalisches Gemüse

Orangen-Mascarpone-Creme

Lauchcremesuppe mit Apfel

WILDRAGOUT — 39
Pfifferlinge
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Apfelkompott mit Preiselbeeren

Crème Brûlée

Curryrahmsuppe mit Früchten und Sahnehäubchen

Sous Vide gegart*

RINDERFILET 53,5
Im Ganzen rosa gebraten
Rinderjus, Sauce Café de Paris
Kräuterseitlinge
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
Provenzalisches Gemüse

Tiramisu

Lippische Kartoffelsuppe mit Schnippelschinken

Sous Vide gegart*

LAMM STEAKHÜFTE 42,5
Im Ganzen gebraten
Lammjus, Sauce Café de Paris,
Champignons
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
DREIerlei Bohnengemüse

Apfelcrumble mit Vanillesauce und Eis

Vegetarisch

Auf Wunsch kochen wir für Sie ein
VEGETARISCHES DREIGANGMENÜ 36,5
Menüvorschläge erfahren Sie auf Anfrage

Sous Vide gegart*

Beim Sous Vide Garen handelt es sich um eine moderne Garmethode. Die Speisen werden im Vakuum mit Niedrigtemperatur gegart und erhalten so ihr natürliches Aroma. Man gart bei einer Niedrigtemperatur zwischen 50 und 90 Grad, meist über einige Stunden. Durch das Garverfahren werden Farbe und Inhaltsstoffe sowie Vitamine geschont. Durch die niedrige Temperatur wird das Fleisch saftig und schön zart.

Im Schmortopf gegart **

Schmoren ist ein kombiniertes Garverfahren, bei dem das Gargut zunächst angebraten wird damit sich Röststoffe auf der Oberfläche bilden. Anschließend wird es in siedender Flüssigkeit weitergegart. Die beim Anbraten entstehenden Aromastoffe sorgen wesentlich für den Geschmack des Schmorgerichtes.