



HAUS BERKENKAMP

LANDHAUS & CAFÉ

MENÜVORSCHLÄGE
2019/2020

ZWISCHENGERICHTE für 4-Gang-Menü

Bunter Salatteller, hausgemachtes Dressing mit kleinem Tomate-Mozzarella-Spieß	5,5
Geräucherte warme Forelle Kräuterbutter, Salatgarnitur, Baguette	8,5
Garnelenpfanne mit provenzalischem Gemüse, Baguette	8
Vitello Tonnato	6
Pochierter Lachs mit Safransauce, Feldsalat und Baguette	8,5
Gebratene Garnelen, sous-vide gegarte Steakhüfte mit Sauce Café de Paris und Salatbouquet	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 gebratenen“ zum Preis von 34,00€ pro Person im Menü an.

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.

KLASSISCHE HAUSMENÜS

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage

Im Schmortopf
gegart**

HIRSCHKALBSKEULE

37,5

Geschmort im Rotweinsud

Pfifferlinge

Gemüseplatte nach Art des Hauses

Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Birne gefüllt mit Preiselbeeren

Apfelkompott

Welfenspeise nach Omas altem Rezept



Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage

GÄNSEBRATEN

38

Calvadossauce, Pfifferlinge

Hausgemachte Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Rosenkohl, Apfelrotkraut

Weinapfel mit Rosinen und Marzipan

Kleiner Schokoladenkuchen, hausgemachtes Walnusseis

MENÜ

Lippische Kartoffelsuppe mit Schnippelschinken

Sous-vide
gegart*

STEAKHÜFTE

37

Im Ganzen gebraten

Rinderjus, Sauce Café de Paris,

Champignons

Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Gemüseplatte nach Art des Hauses

Apfelcrumble mit Eis

Curryrahmsuppe mit Früchten und Sahnehäubchen

Sous-vide
gegart*

RINDERFILET

43,5

Im Ganzen rosa gebraten

Rinderjus, Sauce Café de Paris,

Pfifferlinge

Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Gemüseplatte nach Art des Hauses

Tiramisu im Weckglas



Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

ENTENBRATEN

37

Orangensauce, Pfifferlinge

Hausgemachte Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Apfelrotkraut, Rosenkohl

Herrencreme mit Roter Grütze und Eis



Champignoncremesuppe mit Crôutons

Sous-vide
gegart*

SCHWEINEFILET

33

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

34

Rosmarinrahmsauce, Champignons
Hausgemachte Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
Gemüseplatte nach Art des Hauses

Orangen-Mascarpone-Creme



Lauchcremesuppe mit Apfel

WILDRAGOUT

32

Pfifferlinge
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Hausgemachte Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
Apfelkompott mit Preiselbeeren

Crème Brûlée



Champignoncremesuppe mit Croutons

DAMWILDRÜCKEN

41,5

Im Ganzen gebraten
Pfifferlinge
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln
Birne gefüllt mit Preiselbeeren
Apfelmus

solange
der Vorrat
reicht

Bratapfel mit Vanillesoße und Eis

Auf Wunsch kochen wir für Sie ein
VEGETARISCHES DREIGANGMENÜ
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 auf diese Weise ihr natürliches Aroma. Man gart bei einer Niedrigtemperatur zwischen 0 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.