



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Feinschmecker-Menüs am Montag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip
hausgemachte Limetten-Parmesan-Butter*



*Räucherforellentörtchen | Gurken-Dill-Carpaccio
Forellenkaviar*

oder

Kräutersaitling | Erbsen-Minze-Püree



Grünkernsuppe | Markklößchen

oder

Drink | Melonen-Power

oder

Tomatensuppe



Bunter Blatt-Rohkostsalat | Joghurt-Kräuter dressing



*Rosa gebratene Kalbsnuss
geschmortes Kalbsbäckchen
Vanillekarotten | Püree | Balsamicojus*

oder

Perlhuhnbrust | Speckbohnen

Zitronengras-Hollandaise

oder

Gemüsestrudel | Kresse-Bechamel



*Französische Käseauswahl | Feigensenf
hausgebackenes Trüffelbrot*



Baba au Rhum | Vanilleeis | Vanillesauce

oder

Sorbet | Passionsfrucht

Montag, den 11. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Dienstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Paprika Relish
hausgemachte Knoblauchbutter*



Vitello tonnato

oder

*Panierter Büffelmozzarella | Tomaten
Basilikumpesto*



Minestrone

oder

Halbe rosa Grapefruit

oder

Spinatsuppe



-Cesar Salat-

Römersalat | Parmesan | Croûtons



Lammkarree | Kräuterkruste

grüne Bohnen | Maisplätzchen | Thymianjus

oder

Mittelmeer-Dorade Royale | Zucchinischuppen

Gnocchi | mariniertes Gemüse

oder

Auberginen-Picatta | Spaghettini

Paprikasauce



*Italienische Käseauswahl | blaue und grüne Oliven
hausgemachtes Rosmarinbrot*



Crème Caramel

oder

Sorbet | Orange

Dienstag, den 12. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

**Unsere Schwarzwälder Abend-Menüs am Mittwoch
- im Rahmen der Naturparkwirte -**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Pilzcreme-Dip
hausgemachte Röstzwiebelbutter*



*Schwarzwälder Tannenrauchschinken-Terrine
Spargel | Kirschtomaten
oder
Gemüsepraline | Linsenvinaigrette*



*Flädlesuppe
oder
Drink | Tomate
oder
Karottensuppe | Ingwer*



Gurkensalat | Dill | saure Sahne



*Tafelspitz vom Breitnauer Weiderind
Bouillongemüse | Meerrettichsauce
oder
Gebratenes Forellenfilet | Gemüse-Pappardelle
Walnusspesto
oder
Kartoffel-Morchel-Knödel | Spinat*



*Bauernkäse | regional
hausgemachtes Olivenbrot | Senfrüchte*



*Schwarzwälder Kirsch im Glas
Eis-Parfait | Tonkabohne
oder
Sorbet | Blaubeere*

Mittwoch, den 13. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abend-Menüs am Donnerstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Café-de-Paris-Butter*



Regionales Vorspeisenbuffet



Überbackene Zwiebelsuppe

oder

Drink | exotische Früchte

oder

Linsensuppe | rosa Linsen



*Pochiertes Kräuter-Schweinefilet | krosse Polenta
karamellisierte Chicorée | Sauce Verte*

oder

*Gebratener Kabeljau | Basilikumtomaten
Spinatravioli*

oder

*Vegetarisch gefüllte Minipaprika
Wildreis | Kürbis-Chili-Sauce*



*Brillant Savarin | Oliven-Tomatentapenade
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Geeiste Panna-Cotta-Törtchen
Himbeersauce*

oder

Sorbet | Ananas

Donnerstag, den 14. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Badischen Abend-Menüs am Freitag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Apfel-Griebenschmalz
hausgemachte Schnittlauchbutter*



*Geflügelpastete | Sauce Cumberland
oder
Steinchampignon-Carpaccio | Radieschen | Frischkäsedressing*



*Perlgraupensuppe
oder
Drink | Gemüse
oder
Erbsensuppe | Minze*



Bunter Eisbergsalat | Kräuterdressing



*Roulade vom heimischen Weiderind
hausgemachte Spätzle | Kohlrabigemüse
oder
Schwarzwälder Bachsaibling | zweierlei Spargel
neue Kartoffeln | Zitronen-Schnittlauch-Creme
oder
Eier im Spinatstrudel | Safransauce*



*Regionaler Bauernkäse
hausgebackenes Tomatenbrot*



*Grießflammerie | Schokospäne
Rhabarberkompott
oder
Sorbet | Himbeere*

Freitag, den 15. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs am Samstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Kaninchenfilet | Tannenrauchschinkenmantel
Spargel | kleiner Wildkräutersalat*

oder

Paprikatatar | Wachtelei



Consommé | Lamm | Kräuterklößchen

oder

Morchelrahmsuppe



*Seeteufel | glasierter Frühlingslauch
Knoblauchpüree | Kräutercroûtons*

oder

Pinienkern-Risotto | Frühlingsgemüse



Sorbet | Passionsfrucht



*Rosa Kalbsrücken | Kartoffel-Bärlauch-Gratin
Ragout von Frühlingsgemüse*

oder

Grün-Weißes-Spargelragout | Polentaküchlein



*Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse
hausgemachter Trüffelhonig | hausgebackenes Nussbrot*



Eierlikör-Parfait | Erdbeer-Carpaccio

Samstag, den 16. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Sonntag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Relish
hausgemachte Feigensenfbutter*



*Terrine | drei Farben | Bodenseezander
oder
Karottenflan | Kressesahne*



*Perlhuhnnessenz | Eierstich | Spargel
oder
Basilikumschaumsuppe | Möhren*



*Frühlingssalat | Spargel | Radieschen
Zuckerschoten | paniertes Ei*



*Chateaubriand | Morchel-Hollandaise | Spargel
Herzogin-Kartoffeln | Zitronen-Zimtblüten-Butter
oder
Zitronenrisotto | Seelachsfilet | Spargel | Cocktail-Tomaten
oder
Ravioli | Ricotta-Bärlauchcreme
schaumige Zitronen-Butter-Sauce*



*Tête de Moine | Trauben | Nüsse
Beeren-Marmelade*



Süße Träumereien vom Buffet

Sonntag, den 17. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Feinschmecker-Menüs am Montag

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl
hausgemachte Limetten-Parmesan-Butter*



*Carpaccio vom Rind | Parmesanspäne
Trüffelöl*

oder

Sellerie-Terrine | Gemüse-Kaviar



*Ochsenschwanzessenz | alter Sherry | Ravioli
oder*

Drink | Gurke | Joghurt

oder

Spargelcremesuppe



Wildkräutersalat



*Gefüllte Bärlauch-Lammkeule | Bandnudeln
Grüner Spargel | Kirschtomaten*

oder

*Maishähnchen | Petersilien-Risotto
Morchelschaum*

oder

*Karottenschnitzel | Knuspermantel
Zuckerschoten-Püree | Limettensauce*



*Ziegenkäsetörtchen | Wildkräutersalat
Holundergelee*



Schoko-Himbeer-Trifle

oder

Sorbet | Aprikose

Montag, den 18. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abend-Menüs am Dienstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Paprika Relish
hausgemachte Knoblauch-Butter*



*Flusskrebsterrine | Schmand
oder
Grünes Spargelmousse | geschmolzene Tomaten*



*Minestrone
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Kerbel-Sellerie-Suppe | Gemüsechips*



*Kopfsalat | rote Zwiebeln | Paprika
Oliven | Gurken | Feta*



*Piccata Milanese | Spaghetti | Tomatensauce
oder
Gebratener Loup de mer | Zucchini-gitter
Zartweizen-Risotto | lila Senf-Sauce
oder
Ratatouille-Strudel | zweierlei Mais
frisch gehobelter Parmesan | Avocado-Creme*



*Italienische Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Oliven
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Cappuccino Tiramisu | Amaretto
oder
Sorbet | Ananas*

Dienstag, den 19. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

**Unsere Schwarzwälder Abend-Menüs am Mittwoch
- im Rahmen der Naturparkwirte -**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Pilzdip
hausgemachte Röstzwiebel-Butter*



*Tafelspitzsülze | Charolaisrind | Rote-Bete-Scheiben
Meerrettichmousse*

oder

Kartoffel-Blumenkohl-Muffin | Schnittlauch-Joghurt-Sauce



Hochzeitssuppe

oder

Drink | Apfel | Karotten

oder

Gartensuppe | Knusperstange



Frühlingsalat | Kräutervinaigrette



*Schwarzwälder Schaufele
Sauerkraut | Kartoffelpüree*

oder

*Filet von der Lachsforelle | Weißwein-Bärlauchsauce
neue Kartoffeln*

oder

Bärlauch-Crêpe | Spargel | Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Olivenbrot*



Tannenhonig-Parfait | Sauerkirschen

oder

Sorbet | Blaubeere

Mittwoch, den 20. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Donnerstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
hausgemachte Café de Paris-Butter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



*Geflügelsuppe | Crepinettescheiben
oder*

*Drink | Tomate | Paprika | Petersilie
oder*

Kohlrabisuppe | Zuckerschoten-Pesto



*Ruccolasalat | Parmesanspänchen
Cherry-Dattel-Tomaten*



*Ossobuco alla Milanese | Gemüse-Gremolata
cremige Rosmarinpolenta*

oder

*Filet von der Rotbarbe | Spargel
lila Kartoffeln | Zitrusfrüchte*

oder

*Geschmorte Zucchini | Parmesanschaum
Tomaten-Orangen-Chilisauce*



*Französischer Rohmilchkäse
hausgebackenes Tomatenbrot*



*Mousse au Chocolat | drei Farben
oder*

Sorbet | Mango

Donnerstag, den 21. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Badischen Abend-Menüs am Freitag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Apfel-Griebenschmalz
hausgemachte Schnittlauchbutter*



*Blumenkohlterrinen | Forellensuppe | Limettencreme
oder
Meerrettichmousse | Rote-Bete-Carpaccio*



*Perlgraupensuppe
oder
Drink | Karotte
oder
Schwarzwurzelsuppe*



*Salatvariation | Radieschen | Tomaten | Ei
Gartenkräuter | Joghurtdressing*



*Roulade vom Schwarzwälder Weiderind
hausgemachte Knöpfe | Rosenkohlblätter
oder
Gebratenes Filet vom Bodenseeazander
Kartoffelstroh | bunte Berglinsen | zweierlei Pesto
oder
Brokkoli-Feta-Strudel | Tomatensauce*



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Apfelküchle | hausgemachtes Vanilleeis | Zimtsauce
oder
Sorbet | Pfirsich*

Freitag, den 22. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs am Samstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Parfait | Entenleber
Portweifeige | Brioche
oder
Waldpilz-Tiramisu | Pinienkerne | Portweinjus*



*Kalbskraftbrühe | Pistazien-Nocken
oder
Klare Tomatensuppe | Fruchtstücke
Strauchtomaten*



*Loup de mer | Tomatenschaum | Zitronen-Thymianpüree
oder
Grünes Erbsen-Risotto | Zitronen-Ricotta*



Sorbet | Apfel



*Rinderfilet | Bandnudeln | Brokkoli
Morchel-Portweinsauce
oder
Bärlauchknödel | buntes Spargelragout
Sauce Hollandaise*



*Brie de Meaux | Senfrüchte
hausgebackenes Walnussbrot*



Variation von der Erdbeere

Samstag, den 23. April 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Sonntag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
hausgemachte Feigensenfbutter*



*Riesengarnelen | Kräuter-Tempura-Teig
Honig-Chilisauce*

oder

*Carpaccio | gelbe und rote Bete
gebratene Kräuterseitlinge | Cocktailsauce*



Tafelspitzessenz | Eierstich | Gemüseperlen

oder

Drink | Vital

oder

Steinpilzconsommé



Salatvariation | Gartenkräuter | Joghurtdressing



*Frischer Markgräfler Stangenspargel | Dreierlei Schinken
kleine neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise*

oder

Gebratene Scholle | Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce

oder

*Sizilianische Arancini | gebackene Risottobällchen
Spinatsalat | Aiolicreme*



*Tête de Moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



*-Dessert-Bufferet-
Süße Träumereien*

Sonntag, den 24. April 2022