



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Feinschmecker-Menüs

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl
hausgemachte Sauerampfer-Butter*



*Terrine | Bodenseezander
oder
Gemüsepralinen | Linsenvinaigrette*



*Grünkernsuppe | Markklößchen
oder
Drink | Melone
oder
Brokkolicrèmesuppe | geröstete Mandelblättchen*



*Bunte Blattsalate | Rohkostsalate
Joghurt-Kräuter dressing*



*Rosa gebratene Kalbsnuss
geschmortes Kalbsbäckchen
Vanillekarotten | Püree | Balsamicojus
oder
Gebratene Maishähnchenbrust „Suprême“
Graupenrisotto | Zuckerschoten
oder
Gemüsestrudel | Kresse-Bechamel*



Französische Käseauswahl | Feigensenf



*Baba au Rhum | Bananeneis | Vanillesauce
oder
Sorbet | Pfirsich*

Montag, den 27. Juni 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Mediterranen Abendmenüs

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



*Vitello tonnato
-Kalbsfleisch | Thunfischsauce-
oder
Gebackener Mozzarella | Tomatenscheiben
Basilikum-Pesto | Balsamico*



*Minestrone
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Spinatsuppe | Gorgonzola*



*Caesar Salat
-Römer Salat | Parmesan | Croûtons-*



*Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste
Maisplätzchen | grüne Bohnen | Thymianjus
oder
Dorade Royale | Zucchini-schuppen
Gnocchi | mariniertes Gemüse
oder
Auberginen-Piccata | Spaghettini | Paprikasauce*



*Italienische Käseauswahl | Oliven
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Crème Caramel
oder
Sorbet | Passionsfrucht*

Dienstag, den 28. Juni 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Schwarzwälder Abend-Menüs im Rahmen der Naturparkwirte

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



*Schwarzwälder Schinken Gourmet Tatar
oder
Joghurt-Terrine | Paprika*



*Geflügelbrühe | Gemüsestreifen | kleine Klößchen
oder
Drink | Rote Bete
oder
Kohlrabisuppe | Kräuterpesto*



Gurkensalat | Dill | saure Sahne



*Tafelspitz vom Breitnauer Weiderind
Kartoffeln | Bouillongemüse | Meerrettichsauce
oder
Gebratenes Lauchringer Forellenfilet | Gemüse-Linguine
oder
Karottenschnitzel | Knuspermantel
Zuckerschoten-Püree | Limettensauce*



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Olivenbrot*



*Schwarzwälder Kirsch im Glas
Eisparfait | Tonkabohne
oder
Sorbet | Blaubeere*

Mittwoch, den 29. Juni 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
hausgemachte Basilikumbutter*



Regionales Vorspeisenbuffet



Perlgraupensuppe

oder

Drink | exotisch | Frucht

oder

Klare Linsensuppe | rosa Linsen



Salatbuffet



Piccata Milanese | Spaghetti | San-Marzano-Tomatensauce

oder

Gebratener St. Petersfisch | Erbsenvariation

oder

Vegetarisch gefüllte Paprika | Wildreis

Chili-Sauce



Rohmilch-Brillat Savarin | Oliven-Tapenade

hausgebackenes Tomatenbrot



Geeistes Panna-Cotta-Törtchen

Himbeersauce

oder

Sorbet | Mango

Donnerstag, den 30. Juni 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Badischen Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Sauerampfer-Dip
hausgemachte Schnittlauchbutter*



*Räucherforellentörtchen | Gurken | Dill
Forellenkaviar*

oder

*Steinchampignon-Carpaccio | Radieschen
Frischkäsedressing*



Flädlesuppe

oder

Drink | Anti-Stress

oder

Karottensuppe | Ingwer



Bunter Eisbergsalat | Kräuterdressing



*Ragout vom heimischen Reh
handgeschabte Spätzle | frische Pfifferlinge*

oder

*Gebratenes Lauchringer Saiblingsfilet
Zuckerschoten | Bandnudeln | Zitronenbutter*

oder

Kräuter-Kartoffel-Tarte | Buttermilchquark



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Grießflammerie | Schokospäne
Aprikosenkompott*

oder

Sorbet | Kirsche

Freitag, den 01. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Parfait | Entenleber | Portweifeige | Brioche
oder
Sellerie-Terrine | Gemüse-Kaviar*



*Hummerbisque | Thymiangrissini
oder
Gazpacho*



*Kalbsbries | Blumenkohlpüree | Sauerampfer
oder
Pinienkern-Risotto | Granatapfelkerne*



*Rosa gebratenes Rinderfilet | Kartoffel-Gratin
Sommergemüse | Zitronen-Hollandaise
oder
Semmelknödel | Pfifferlinge à la Crème*



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



*Erdbeer-Carpaccio | hausgemachtes Joghurteis
alter Balsamico*

Samstag, den 02. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

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



*Shrimpscocktail | Honigmelone | Cocktailsauce
oder
Rote-Bete-Apfel-Carpaccio | Linsen*



*Kalbskraftbrühe | Pistazien-Nocken
oder
Drink | Vital
oder
Cappuccino | zweierlei Paprika*



*Salatvariation
Radieschen | Ei | Cocktailtomaten*



*Landuro Schweinerückensteak | Kräuterbutter
Grilltomate | Pommes Dauphine
oder
Gebratenes Wildlachsfilet | Apfel-Meerrettichkruste
Wildreis | Limonensauce
oder
Dreierlei gefüllte Ravioli
Salbeibutter | Tomatenconcasse*



*Tête de Moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet

Sonntag, den 03. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Feinschmecker-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip
hausgemachte Sauerampfer-Butter*



*Carpaccio | Rinderfilet | Parmesan | Trüffelöl
oder
Waldpilz-Tiramisu | Pinienkerne | Portweinjus*



*Ochsenschwanzessenz | alter Sherry | Ravioli
oder
Drink | Tomate | Paprika | Petersilie
oder
Grüne Erbsensuppe | Zitronen-Croûtons*



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



*Rosa gebratenes Roastbeef | Röstkartoffeln
Sauce béarnaise
oder
Perlhuhnbrust | Spinat | Belugalinsen
Bandnudeln | Champagnerschaum
oder
Kohlrabischnitzel | Zitronenpanade
Petersilienkartoffeln*



*Trilogie | französischer Rohmilchkäse
hausgebackenes Trüffelbrot | Melonen-Chutney*



*Rote Grütze | Eierlikörsahne | hausgemachtes Vanilleeis
oder
Sorbet | Pfirsich*

Montag, den 04. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Paprika Relish
hausgemachte Knoblauchbutter*



*Terrine | Flusskrebse | Kräuterschmand
oder
Tomatentarte | Rosmarinstreusel*



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



Rucolasalat | Parmesanspäne | Cherry-Dattel-Tomaten



*Geschmorte Lammkeule | Buschbohnen
Couscous | Wildkräuter
oder
Gebratener Loup de Mer | Zartweizenrisotto
Zucchini | lila Senf-Sauce
oder
Ratatouille-Strudel | zweierlei Mais
Parmesanschaum | Avocado-Crème*



*Italienische Käseauswahl | Trauben
hausgemachtes Rosmarinbrot*



*Erdbeer-Tiramisu | Limoncello | Pistazien
oder
Sorbet | Orange*

Dienstag, den 05. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Schwarzwälder Menüs im Rahmen der Naturparkwirte

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



*Geflügelpastete | Sauce Cumberland
oder
Buntes Carpaccio | Rettich | Radieschen*



*Tafelspitzessenz | Eierstich | Gemüseperlen
oder
Drink | Gurke | Melone
oder
Waldpilzessenz | Topinambur-Knödel*



Endiviensalat | Sahnesauce



*Filet vom Schwarzwälder Landschwein | Speckmantel
hausgemachte Knöpfe | Zuckerschoten | Cognac-Rahmsauce
oder
Gebratenes Lauchringer Lachsforellenfilet
Erbsenpüree | Erbsen-Zuckerschoten-Salat
oder
Lauchtortellini | glacierte Rote Bete | Gemüsebouquet
frisch geriebener Meerrettich | Petersiliensahne*



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Olivenbrot*



*Tannenhonig-Parfait | Sauerkirschen
oder
Sorbet | Apfel*

Mittwoch, den 06. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Mediterranen Abend-Menüs

Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip | Basilikumbutter



Mediterranes Vorspeisenbüffet



Kraftbrühe | Backerbsen

oder

Drink | Gemüse | Dill

oder

Gelbe-Bete-Suppe | Kartoffel-Wan-Tan



Salatbuffet



*Ossobuco alla milanese | Gemüse-Gremolata
cremige Rosmarinpolenta*

oder

Gebratener Kabeljau | Basilikumtomaten | Spinatravioli

oder

*Geschmorte Zucchini | Parmesanschaum
Tomaten-Orangen-Chilisauce*



*Französischer Rohmilchkäse | Feigensenf
hausgebackenes Zwiebelbrot*



Mousse au Chocolat | drei Farben

oder

Sorbet | Mango

Donnerstag, den 07. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Badischen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Sauerampfer-Dip
hausgemachte Schnittlauchbutter*



*Kohlrabi | Kartoffel-Rucola-Püree
Lachstatar | Schnittlauchcreme
oder
Gemüsesülze | Kräutermayonnaise*



*Hochzeitssuppe
oder
Drink | Karotte | Limette*



Bunter Bohnensalat



*Geschnetzeltes Stroganoff vom Weiderind
Blumenkohl | Spätzle
oder
Gebratener Bodensee-Zander | bunte Berglinsen
Kartoffelstroh | zweierlei Pesto
oder
Kartoffel-Morchel-Knödel | junger Spinat*



*Regionaler Bauernkäse
hausgebackenes Tomatenbrot*



*Schwarzwälder Mini-Kirschplotzer | Eis
weiße Schokoladensauce
oder
Sorbet | Himbeere*

Freitag, den 08. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Gänseleberpralinen | Kürbiskernmantel
Sauternes-Gelee | Brioche*

oder

Paprika-Terrine | drei Farben | Tomatenvinaigrette



Lammconsommé | Filet | Gemüse

oder

Klare Tomatensuppe | Grissini | Ziegenkäsebällchen



*Atlantik Seeteufel | glasierter Frühlingslauch
Knoblauchpüree | Kräutercroûtons*

oder

Risotto | grüne Erbsen | Zitronen-Ricotta



*Rosa gebratener Kalbsrücken
frische Pfifferlinge | Bandnudeln*

oder

*Selleriemedaillons | wilder Reis
Curry-Sahne-Sauce*



*Englischer Stilton-Blauschimmelkäse | Senfrüchte
hausgebackenes Nussbrot*



Variation von der Erdbeere

Samstag, den 09. Juli 2022



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

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



*Tafelspitzsülze | Charolaisrind
Rote-Bete-Scheiben | Meerrettichmousse
oder
Kräuterseitlinge | Erbsen-Minz-Püree*



*Perlhuhnnessenz | Crepinettescheiben
oder
Drink | Anti-Stress
oder
Zucchini-Cappuccino | Kresse*



Wildkräutersalat | Balsamico-Dressing



*Landuro Schweinerückensteak | Kräuterbutter
Grilltomate | Pommes Dauphine
oder
Gebratenes Schollenfilet | Kartoffel-Gurkensalat
hausgemachte Remouladensauce
oder
Steinpilzravioli | Parmesan | Rucola-Sauce*



*Rohmilch Morbier | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet

Sonntag, den 10. Juli 2022