



ERFURTHS BERGFRIED

## **Feinschmecker-Menüs**

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



*Terrine | Bodenseezander  
oder  
Gemüsepralinen | Linsenvinaigrette*



*Grünkernsuppe | Markklößchen  
oder  
Drink | Melone  
oder  
Blumenkohlcrèmesuppe | gebackene Rauke*



*Bunte Blattsalate | Rettichsalat  
Hausdressing*



*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 | Sanddorn*

**Montag, den 05. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Mediterrane Abendmenüs**

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



*Vitello tonnato  
-Kalbsfleisch | Thunfischsauce-  
oder*

*Weißes Tomatenmousse | Büffelmozzarella | bunter Tomatensalat*



*Minestrone  
oder  
Halbe rosa Grapefruit  
oder  
Spinatsuppe | Parmesanchip*



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



*Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste  
Maisplätzchen | grüne Bohnen | Thymianjus  
oder*

*Dorade Royale | Zucchini  
Gnocchi | mariniertes Gemüse  
oder  
Auberginen-Piccata | Spaghettini | Paprikasauce*



*Italienische Käseauswahl | Oliven  
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Crème Caramel  
oder  
Sorbet | Ananas*

**Dienstag, den 06. September 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 | Klößchen  
oder  
Drink | Rote Bete  
oder  
Kohlrabicremesuppe | 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 | Himbeere*

**Mittwoch, den 07. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip  
hausgemachte Basilikumbutter*



*Regionales Vorspeisenbuffet*



*Perlgraupensuppe*

**oder**

*Drink | exotische Früchte*

**oder**

*Klare Linsensuppe | rosa Linsen*



*Piccata Milanese vom Kalb | Spaghetti | San-Marzano-Tomatensauce  
**oder***

*Gebratener St. Petersfisch | Erbsenvariation*

**oder**

*Vegetarisch gefüllte Paprika*

*Chili-Sauce | Wildreis*



*Rohmilchkäse | Brillat-Savarin | Oliven-Tapenade  
hausgebackenes Tomatenbrot*



*Geeistes Panna-Cotta-Törtchen*

*Himbeersauce*

**oder**

*Sorbet | Ananas*

**Donnerstag, den 08. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere badischen Menüs**

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



*Räucherforellentörtchen | Gurken | Dill  
Forellenkaviar*

**oder**

*Carpaccio | Steinchampignon | Radieschen  
Frischkäsedressing*



*Flädlesuppe*

**oder**

*Drink | Anti-Stress*

**oder**

*Karottensuppe | Ingwer*



*Bunter Eisbergsalat | Kräuterdressing*



*Ragout vom heimischen Reh  
handgeschabte Spätzle | Pfifferlinge | Steinpilze*

**oder**

*Gebratenes Lauchringer Bachsaiblingsfilet  
Bandnudeln | Zuckerschoten | Zitronenbutter*

**oder**

*Kartoffel-Buttermilch-Tarte | Kräuterquark*



*Bauernkäse | regional  
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Grießflammerie | Schokospäne  
Aprikosenkompott*

**oder**

*Sorbet | Apfel*

**Freitag, den 09. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Gala-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark  
hausgemachte Trüffelbutter*



*Parfait | Entenleber | Portweinfeige | Brioche  
**oder**  
Sellerie-Terrine | Gemüse-Perlen*



*Hummerbisque | Thymiangrissini  
**oder**  
Gazpacho  
-Kalte spanische Gemüsesuppe-*



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



*Rosa gebratenes Rinderfilet | Kartoffelgratin  
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 10. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Menüs am Sonntagabend**

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



*Shrimpscocktail | Melone | Cocktailsauce  
oder  
Rote-Bete-Apfel-Carpaccio | Linsensalat*



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



*Salatvariation  
Radieschen | Ei | Cocktailtomaten  
Gewürztraminer-Balsamico-Dressing*



*Sommerliche Kalbsroulade | Tagliatelle  
Ratatouillegemüse  
oder  
Gebratenes Schollenfilet | Kartoffel-Gurkensalat  
Remouladensauce  
oder  
Dreierlei gefüllte Ravioli  
Salbeibutter | Tomaten-Concassée*



*Tête de Moine | Trauben | Nüsse  
hausgebackenes Kräuterbrot*



*Süße Träumereien vom Buffet*

**Sonntag, den 11. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Feinschmecker-Menüs**

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



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



*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 | Limettenpanade  
Petersilienkartoffeln*



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



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

**Montag, den 12. September 2022**





ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Paprika Relish  
hausgemachte Knoblauchbutter*



*Flusskrebsterrine | Kräuterschmand  
**oder**  
Tomatentarte | Rosmarinstreusel*



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



*Rucolasalat | Parmesanspäne | Cherry-Dattel-Tomaten*



*Geschmorte Lammkeule | Couscous  
grüne Bohnen | Thymianjus  
**oder**  
Gebratener Loup de Mer | Zartweizenrisotto  
Zucchini | lila Senf-Sauce  
**oder**  
Ratatouille-Strudel | zweierlei Mais  
Parmesan | Avocado-Crème*



*Italienische Käseauswahl | Trauben  
hausgemachtes Rosmarinbrot*



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

**Dienstag, den 13. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Schwarzwälder Menüs**

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



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



*Tafelspitzessenz | Eierstich | Gemüseperlen  
**oder**  
Drink | Gurke | Melone  
**oder**  
Waldpilzconsommé | Grießklößchen*



*Gemischte Blattsalate | Sahnedressing*



*Filet vom Schwarzwälder Landschwein | Speckmantel  
hausgemachte Knöpfe | Vichy-Karotten | Cognac-Rahmsauce  
**oder**  
Gebratenes Lauchringer Lachsforellenfilet  
Erbsenpüree | Erbsen-Zuckerschoten-Salat  
**oder**  
Tortellini | Lauch | Petersiliensahne  
glacierte Rote Bete | frischer Meerrettich*



*Bauernkäse | regional  
hausgebackenes Olivenbrot*



*Tannenhonig-Parfait | Sauerkirschen  
**oder**  
Sorbet | rote Johannisbeere*

**Mittwoch, den 14. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere mediterranen Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl  
Avocadodip | Basilikumbutter*



*Mediterranes Vorspeisenbuffet*



*Rinderkraftbrühe | Backerbsen*

**oder**

*Drink | Gemüse | Dill*

**oder**

*Gelbe-Bete-Suppe | Kartoffel-Wan-Tan*



*Ossobuco alla milanese | Gemüse-Gremolata*

*Rosmarinpolenta*

**oder**

*Gebratener Kabeljau | Basilikumtomaten | Spinatravioli*

**oder**

*Geschmorte Zucchini | Parmesanschaum*

*Tomaten-Orangen-Chilisauce*



*Munster | Feigensenf*

*hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Mousse au Chocolat | drei Farben*

**oder**

*Sorbet | Ananas*

**Donnerstag, den 15. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Badischen Abend-Menüs**

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



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



*Hochzeitssuppe  
**oder**  
Drink | Karotten | Limetten  
**oder**  
Gartensuppe | Knusperstange*



*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 | Nougat-Eis  
weiße Schokoladensauce  
**oder**  
Sorbet | Aprikose*

**Freitag, den 16. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Gala-Menüs am Samstag**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark  
hausgemachte Trüffelbutter*



*Geflügelleberpralinen | Kürbiskern-Pumpnickelmantel  
Sauternes-Gelee | Brioche*

**oder**

*Paprika-Terrine | drei Farben | Tomatenvinaigrette*



*Lammconsommé | Filet | Gemüse*

**oder**

*Kalte klare Tomatensuppe | Basilikum-Grissini | Ziegenkäsebällchen*



*Atlantik Seeteufel | glasierter Frühlingslauch  
Knoblauchpüree | Kräutercroûtons*

**oder**

*Risotto | grüne Erbsen | Zitronen-Ricotta*



*Rosa gebratener Kalbsrücken  
frische Pfifferlinge | Bandnudeln | Portweinjus*

**oder**

*Selleriemedaillons | Basmatireis  
Curry-Sahne-Sauce*



*Englischer Stilton-Blauschimmelkäse | Senfrüchte  
hausgebackenes Nussbrot*



*Variation von der Erdbeere*

**Samstag, den 17. September 2022**



ERFURTHS BERGFRIED

## **Unsere Abend-Menüs**

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



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



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



*Wildkräutersalat | Balsamico-Dressing*



*Gebrautes Landuro Schweinerückensteak | Kräuterbutter  
Pommes Dauphine | gefüllte Grilltomate  
**oder**  
Wildlachsfilet | Apfel-Meerrettich-Kruste  
Wildreis | Limonensauce  
**oder**  
Steinpilzravioli | Rucola-Sauce | Parmesan*



*Rohmilch Morbier | Trauben | Nüsse  
hausgebackenes Kräuterbrot*



*Süße Träumereien vom Buffet*

**Sonntag, den 18. September 2022**