



ERFURTHS BERGFRIED

Feinschmecker-Menüs am Montag

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl
Tomatenbutter*



*Carpaccio | Rinderfilet
Trüffelöl | Parmesan*

oder

*Gemüsegugelhupf | Rote-Bete-Chips
Meerrettichcrème*



*Grünkernsuppe | Markklößchen
oder*

*Drink | Tomate | Paprika
oder*

Erbsenschaumsuppe | Minze



Bunter Blatt-Rohkostsalat | Joghurt-Kräuter-Dressing



*Rosa gebratenes Kalbsnüsschen | geschmortes Bäckchen
Püree | Vanillekarotten | Balsamicojus*

oder

*Knusprige Maispoulardenbrust
Graupen-Risotto | Rotweinzwiebeln*

oder

Pikanter Strudel | Wirsing | Steinpilze | Meerrettich-Kürbis-Dip



*Brie de Meaux | Thymianhonig
hausgebackenes Trüffelbrot*



*Baba au rhum
hausgemachtes Bananeneis | Vanillesauce*

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenü-Empfehlung – ab 18:30 Uhr

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



*Terrine | Flusskrebse | Kräuterschmand
oder
Tomatentarte | Kräuterstreusel*



*Minestrone
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Spinatsuppe | Mozzarella | Tomaten-Gremolata*



Caesar-Salat | Parmesan | Croûtons



*Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste
Maisplätzchen | grüne Bohnen | Thymianjus
oder
Gebratene Dorade Royale | Zucchinischuppen
Gnocchi | mariniertes Gemüse
oder
Auberginen-Piccata | Bandnudeln | Tomaten-Basilikum-Sauce*



*Italienische Käseauswahl | Feigensenf
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Crème Caramel
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere regionalen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Frischkäse-Dip
Röstzwiebel-Butter*



*Schwarzwälder Schinken | Gourmet Tatar
oder
Carpaccio | weißer Rettich
Senf-Kaviar | Rucola-Pesto*



*Geflügelbouillon | Nudeln | Gemüse
oder
Drink | Melone
oder
Karottensuppe | Ingwer*



Endiviensalat | geröstete Kürbisspalten



*Tafelspitz vom Breitnauer Weiderind
Drillingskartoffeln | Gemüse
Preiselbeerkompott | Meerrettichsauce
oder
Gebratenes Forellenfilet | Mandeln
Kartoffeln | Spinatsalat | Zitronenbutter
oder
Kräuter-Semmelknödel | Pilzragout*



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Olivenbrot*



*Schwarzwälder Mini-Kirschplotzer
weiße Schokoladensauce | Nuss-Nougat-Eis
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Menüauswahl am Donnerstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



Französische Zwiebelsuppe | Käsetoast

oder

Drink | Vital

oder

Pastinakencrèmesuppe | Lauchkrapfen



*Involtini vom Kalb | Parmaschinken-Füllung
Tagliatelle | Mozzarella | Auberginengemüse*

oder

Gebratenes Lachsfilet

Erbsenpüree | Tomatensalsa

oder

Gemüse-Carbonara | Linguine



*Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade
hausgebackenes Tomatenbrot*



Holunderparfait | Zwetschgensauce

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere badischen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Sauerampfer-Dip
Schnittlauchbutter*



*Räucherforellentörtchen | Gurke | Dill | Forellenkaviar
oder
Paprikaterrine | drei Farben | Tomatenvinaigrette*



*Perlgraupensuppe
oder
Drink | Gemüse
oder
Tomatensuppe*



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



*Ragout vom heimischen Reh | handgeschabte Spätzle
Steinpilze | Preiselbeerbirne
oder
Schwarzwälder Bachsaiblingsfilet
Sahnepüree | Rote-Rüben-Chips
oder
Karottenschnitzel | Knuspermantel
Zuckerschoten-Püree | Limettensauce*



*Regionaler Bauernkäse
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Grießflammerie | Schokospäne | Nektarinenragout
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Parfait | Entenleber
Portweifeige | Brioche
oder
Gemüse-Pralinen | Curry-Pimento-Sauce*



*Lammconsommé | Filet | Gemüseperlen
oder
Grüne Petersilienwurzelsuppe | Granatapfelkerne*



*Atlantik Seeteufel-Medallion
Zitronen-Spaghetti
oder
Risotto | Milanese*



Sorbet



*Rosa gebratenes Rinderfilet
Herzoginkartoffeln | Blumenkohl
Morchel-Hollandaise | Zitronen-Zimtblütenbutter
oder
Ravioli | Gemüsefüllung
Portwein-Sahne-Sauce*



*Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse
Hausgemachter Trüffelhonig*



Variation von Schokolade | Preiselbeersorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs für den Sonntag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenfbutter*



*Duett Schinken-Carpaccio | Hirsch | Schwarzwälder
Feige | Trüffel-Kräuter-Vinaigrette*

oder

Waldpilz-Tiramisu | Pinienkerne | Portwein



Perlhuhnessenz | Crepinettescheiben

oder

Drink | Apfel | Karotte

oder

Lauchcrèmesuppe



Feldsalat | Gewürztraminer-Balsamico-Dressing Croûtons



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Kürbispüree | Rotkraut

oder

Gebratener Kabeljau | Bratkartoffeln | Spinatlinsen Meerrettichcrème

oder

Blumenkohl-Karotten-Curry | Wildreis



Tête de moine | Trauben | Nüsse

hausgebackenes Kräuterbrot



Süße Träumereien vom Buffet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Feinschmecker-Menüs

Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip | Tomatenbutter



Terrine | Bodenseezander | drei Farben

oder

Gemüsetarte | Sesam-Joghurt



Ochsenschwanzessenz | Ravioli | alter Sherry

oder

Drink | Anti-Stress

oder

Kürbis-Ingwer-Suppe | Kürbiskernöl | Kürbiskerne



Kopfsalat | Zwiebel | Paprika | Oliven | Feta



*Rosa gebratenes Roastbeef
Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen
Sauce Béarnaise*

oder

*Knusprige Perlhuhnbrust
Bandnudeln | Karotten | Cassissauce*

oder

*Wirsingroulade | Semmelfüllung
Champignon-Sauerrahmsauce*



*Brie de Meaux
Thymianhonig | hausgebackenes Trüffelbrot*



Zweierlei Mousse au chocolat | Orangencarpaccio

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Mediterrane Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Paprika Relish
hausgemachte Knoblauchbutter*



*Vitello tonnato
-Kalbfleisch mit Thunfischsauce-
oder
Paniertes Büffelmozzarella
Tomaten | Basilikumpesto*



*Minestrone de riso
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Brokkolisuppe | geröstete Mandeln*



Rucolasalat | Parmesan | Cherry-Tomaten



*Osso Buco alla Milanese
Gemüse-Gremolata | Rosmarinpolenta
oder
Gebratener Seeteufel | Steinpilzstaub
Petersilien-Graupen-Risotto
oder
Parmesan-Spinat-Knödel
Salbeibutter | Tomaten*



*Italienische Rohmilchkäse
Feigensenf | Rosmarinbrot*



*Cappuccino Tiramisu | Amaretto
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Schwarzwälder Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Frischkäsedip
Röstzwiebelbutter*



*Geflügelpastete | Sauce Cumberland
oder
Carpaccio | Steinchampignons | Frischkäsedressing*



*Hochzeitssuppe
oder
Drink | Tomate | Paprika | Petersilie
oder
Blumenkohlcrèmesuppe | Zitronenbrösel*



Eichblattsalat | Linsendressing



*Gefüllte Kalbsbrust
Schupfnudeln | Rosenkohl
oder
Gebratene Lachsforelle | Nusskartoffeln
Rote Bete | Meerrettichsauce
oder
Gefüllte Paprika | Kürbis-Chili-Sauce*



Bauernkäse | regional | Olivenbrot



*Schwarzwälder Tannenhonig-Parfait | Sauerkirschen
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Donnerstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



Doppelte Kraftbrühe | Backerbsen

oder

Drink | Vital

oder

Cappuccino | zweierlei Paprika



Geschmorte Lammkeule | Rosmarinkartoffeln

Broccoli | Rucola-Pesto

oder

Gebratener Kabeljau

Spinatravioli | Basilikumtomaten

oder

Gefüllte Zucchini

Tomaten-Orangen-Chilisauce | Parmesanschaum



Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade

hausgemachtes Tomatenbrot



Zwetschgen-Trifle

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere badischen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Sauerampfer-Dip
Schnittlauchbutter*



*Tafelspitzsülze | Charolais Rind
Rote Bete | Meerrettich-Mousse
oder
Lauchküchlein | Tomatenkonfitüre*



*Flädlesuppe
oder
Drink | Apfel | Karotte
oder
Waldpilzessenz | Kürbistasche*



Waldorfsalat



*Schwarzwälder Weiderind Roulade
Kürbis-Polenta | Kürbiswürfel
oder
Gebratener Bodenseezander
Kartoffelstroh | bunte Berglinsen | zweierlei Pesto
oder
Blumenkohl-Broccoli-Strudel | Sauce Bernaise*



*Regionale Käseauswahl
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Apfel-Beignets | Calvados-Schaumsauce
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs am Samstagabend

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Entenleberpralinen | Kürbiskernmantel
Sauternesgelee | Brioche*

oder

Sellerie-Terrine | Gemüse-Kaviar



Hummerbisque | Grissini

oder

Klare Tomatensuppe | Basilikumklößchen



Atlantik-Loup de Mer | Thymianpüree

oder

Maronen-Risotto



Sorbet



Rosa gebratener Kalbsrücken | Kräuterkruste

Fächerkartoffeln | Möhren | Zuckerschoten

Rotweinsauce

oder

Trüffelravioli | Rahmspinat | Pinienkerne

Sauvignon-Blanc-Sauce



Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse

Nussbrot | Trüffelhonig



Lauwarmer Schokoladenkuchen

hausgemachtes Vanilleeis | Vanillesauce



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

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



*Riesengarnelen | Kräuter-Tempurateig | Honig-Chilisauce
Schwarzwurzelsalat*

oder

Karottenflan | Kressesahne



Tafelspitzessenz | Eierstich | Gemüse

oder

Drink | Anti-Stress

oder

Klares Linsensüppchen | rosa Albtallinsen



*Feldsalat | Kirschtomaten | Walnuss
Balsamicodressing*



*Pochiertes Schweinefilet | Bouillongemüse
Kräuterbéchamel*

oder

*Gebratener Steinköhler | Lauchrisotto
Rieslingsauce*

oder

*Sellerie-Schnitzel | Basmatireis
Curryschaum*



*Tête de Moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet