



ERFURTHS BERGFRIED

Montag

Baguette Auswahl | Landbutter | Olivenöl | Thunfisch-Dip



*Lachstatar | Belugalinsen | Safranschaum
oder
Karottenflan | Kressesahne*



*Tafelspitzessenz | Gemüseperlen
oder
Gurken-Joghurt-Drink
oder
Kohlrabisuppe | Kräuterpesto*



Buffet | Salate | Dressings | Öle | Essig | Aromaten



*Roastbeef rosa gebraten | Rosmarinjus
Kräuterseitlinge | Röstkartoffeln
oder
Perlhuhnbrust | Bandnudeln
Wirsingbällchen | Cassissauce
oder
Ravioli | Kürbis-Pistazienfüllung
Portwein-Sahnesauce*



Internationale Käseauswahl vom Brett



*Marzipanbratapfel | Honigeis | Baileys-Sahne
oder
Sorbet*

Weinempfehlung von Ihrem Gastgeber & Sommelier Moritz Gärtner



*2015 Rosso Dei Notri | IGT
Sangiovese | Merlot | Cabernet Sauvignon | Syrah
Azienda Tua Rita
Toskana | Italien*

0,75 l EUR 33,00



ERFURTHS BERGFRIED

Dienstag

Baguette Auswahl | Landbutter | Olivenöl | Basilikum-Dip



*Vitello tonnato
Kalbfleisch | Thunfischsauce
oder
Kräuter-Panna Cotta | Rote Bete*



*Minestrone | Riso
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Schaumsuppe | Basilikum | Parmesantaler*



*Buffet
Salate | Dressings | Öle | Essig | Aromaten*



*Lammkarree rosa gebraten | Kräuterkruste
Bohnen | Maisplätzchen
oder
Seeteufel | Steinpilzstaub
Petersilien-Graupenrisotto
oder
Penne all'arrabiata
San-Marzano-Tomaten | frisch gehobelter Peccorino*



Buffet | Rohmilchkäse | Italien



*Tiramisu | Heidelbeere
oder
Sorbet*

Weinempfehlung von Ihrem Gastgeber & Sommelier Moritz Gärtner



*2014 Ornello, DOC
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Rocca di Frassinello |
Toskana | Italien*

0,75 l EUR 34,00



ERFURTHS BERGFRIED

Mittwoch

Baguette Auswahl | Landbutter | Olivenöl | Schmalz



*Tafelspitzsülze | Charolaisrind | rote Bete
oder
Paprikaterrine | drei Farben | Tomatenvinaigrette*



*Geflügelsuppe | Kräuterflädle
oder
Vital-Drink
oder
Erbsensuppe | Minze | Knusperstange*



*Buffet
Salate | Dressings | Öle | Essig | Aromaten*



*Schwarzwälder Schäuferle
Kartoffelpüree | Sauerkraut
oder
Lauchringer Lachsforelle | Nusskartoffeln
Rote Bete Kugeln | rosa Meerrettichsauce
oder
Sellerie-Medaillons | Curryschaum
Basmatireis*



Buffet | Bauernkäse | Regional



*Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
Eisparfait | Tonkabohne
oder
Sorbet*

Weinempfehlung von Ihrem Gastgeber & Sommelier Moritz Gärtner



*2017 Grauburgunder Jechtinger
„VDP.Ortswein“ | trocken
Weingut Bercher
Kaiserstuhl | Baden*

0,75l EUR 27,50



ERFURTHS BERGFRIED

Donnerstag

Baguette Auswahl | Landbutter | Olivenöl | Lachsmousse



Vorspeisenbuffet | mediterran



Leberklößchensuppe

oder

Drink | Exotisch

oder

Linsensuppe | rosa Linsen



Ossobuco

-geschmorte Kalbsbeinscheiben-

Gemüse-Gremolata | Rosmarinpolenta | Broccoli

oder

Atlantik Loup de Mer

Zartweizen-Risotto | Zucchini-gitter

lila Senf-Sauce

oder

Spinat-Kartoffelknödel

geschmorte Ofentomaten | Salbeibutter



Buffet | Rohmilchkäse | Frankreich



Crème brûlée | Kaffee | Mango-Joghurt-Eis

oder

Sorbet

Weinempfehlung von Ihrem Gastgeber & Sommelier Moritz Gärtner



2016 Ziggurat | DOC | „Bio“

Montefalco Rosso

-3 Gläser Gambero Rosso-

Sangiovese | Sagrantino | Cabernet | Merlot

Tenute Lunelli

Umbrien | Italien

0,75 l EUR 34,00



ERFURTHS BERGFRIED

Freitag

Baguette Auswahl | Landbutter | Olivenöl | Kräuterquark



*Terrine | Bodenseeazander | Lachskern | Tomatenmayonnaise
oder
Badischer Rahmkuchen | Salatbouquet*



*Badische Nudelsuppe
oder
Drink | Gemüse
oder
Tomatensuppe⁶ | Ginsahne*



*Buffet
Salate | Dressings | Öle | Essig | Aromaten*



*Rosa Kalbsnüsschen und zart geschmortes Kalbsbäckchen
hausgemachte Knöpfe | Karottengemüse | Salbei-Rahmsauce
oder
Gebratener Bachsaibling
Rote Rüben-Chips | Selleriestampf
oder
Blumenkohl | Kartoffeln | Joghurt-Hollandaise*



Buffet | Bauernkäse | Regional



*Apfelküchle | hausgemachtes Vanilleeis | Vanillesauce
oder
Sorbet*

Weinempfehlung von Ihrem Gastgeber & Sommelier Moritz Gärtner



*2015 Ihringer Winklerberg | „Winkeln“
Spätburgunder | QbA | trocken
Weingut Konstanzer
Kaiserstuhl | Baden*

EUR 35,00



ERFURTHS BERGFRIED

Samstag

Baguette Auswahl | Landbutter | Olivenöl | Trüffeldip



*Parfait | Entenleber | glacierte Äpfel | Brioche
oder*

Panierter Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum



Hummerbisque | Thymian-Grissini

oder

Gelbe-Bete-Consommé | Kartoffel-Wan-Tan



Wachtelbrust | Süßkartoffel | Champagnerschaum

oder

Risotto | Wirsing



Sorbet | Sanddorn



Rinderfilet rosa gebraten | Kartoffelgratin

Gemüse | Portwein-Schalotten-Sauce

oder

Cremig pochirtes Bio-Ei | Spinatpüree | Pilze | Trauben-Senfsauce



Ziegenkäsetörtchen | Holundergelee



Schokoladenvariation

Weinempfehlung von Ihrem Gastgeber & Sommelier Moritz Gärtner



2017 Weissburgunder Kabinett | trocken

Weingut Konstanzer

Ihringen | Baden

0,75 l

EUR 27,50



2012 Il Colorino di Casanova, IGT

100 % Colorino

La Spinetta

Toscana | Italien

0,75 l

EUR 40,00



ERFURTHS BERGFRIED

Sonntag

Baguette Auswahl | Landbutter | Olivenöl | Tomatendip



Riesengarnelen | Kräuter-Tempurateig | Schwarzwurzelsalat

oder

Waldpilztiramisu | Pinienkerne | Portwein



Kalbskraftbrühe | Grießklößchen

oder

Drink | Apfel-Karotte

oder

Blumenkohlsuppe | geröstete Rauke



Feldsalat | Ei | Champignons | Balsamico-Dressing



Schweinefilet | Baconmantel | Basmatireis | rotes Pesto | Romanesco

oder

Nordsee Kabeljau | Knusperkartoffeln

Spinat-Linsen | Meerrettichcrème

oder

Rote-Bete-Ravioli | Walnussbutter



Tete de moin | Trauben



Dessertbuffet | Süße Träumereien

Weinempfehlung von Ihrem Gastgeber & Sommelier Moritz Gärtner



*2017 San Carro, IGP, „Bio“
Barbera | Sangiovese | Merlot
Azienda Ciù Ciù
Marken | Italien
0,75 l EUR 29,90*



Zum Dessert

*2016 Muscat de Beaume de Venise
Domaine de la Pigeade
Rhône | Frankreich
0,1 l EUR 6,00*