



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Montag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip
Tomatenbutter*



*Terrine | Bodenseezander | drei Farben
oder
Gemüsetarte | Sesam-Joghurt*



*Grünkernsuppe | Markklößchen
oder
Drink | Anti-Stress
oder
Erbsenschaumsuppe | Minze*



Gemischter Blatt-Rohkostsalat | Joghurt-Kräuterdressing



*Rosa gebratenes Roastbeef | Kartoffelgratin
wilder Brokkoli | Sauce Béarnaise
oder
Knusprige Maispouardenbrust | Safranrisotto
Fingermöhren | Zuckerschoten | Morchelsauce | Shiso-Kresse
oder
Rote-Bete-Ravioli | Walnussbutter*



*Rohmilch Brie de Meaux
Thymianhonig | hausgebackenes Trüffelbrot*



*Baba au rhum
Bananeneis | Vanillesauce
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Mediterrane Abendmenüs am Dienstag

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



*Vitello tonnato
Kalbsfleischscheiben | Thunfischsauce
oder
Weißes Tomatenmousse
bunter Tomatensalat | Büffelmozzarella | alter Balsamico*



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



Rucolasalat | Parmesanspäne | Cherry-Dattel-Tomaten



*Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste
Maisplätzchen | grüne Bohnen | Thymianjus
oder
Dorade Royal | Zucchini schuppen
Gnocchi | mariniertes Gemüse
oder
Penne all'arrabbiata
San-Marzano-Tomaten | frisch geriebener Pecorino*



*Italienischer Käse | Feigensenf
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Cappuccino-Tiramisu | Amaretto
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Schwarzwälder Menüs am Mittwoch

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Tomatendip
Röstzwiebelbutter*



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

*Carpaccio | Steinchampignons | Radieschen
Frischkäsedressing*



Hochzeitssuppe

oder

Drink | Tomate | Paprika | Petersilie

oder

Blumenkohlcrèmesuppe | Zitronenbrösel



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



Gefüllte Kalbsbrust

Schupfnudeln | Spargelgemüse

oder

Gebratenes Lauchringer Lachsforellefilet | neue Kartoffeln

Weißwein-Bärlauchsauce

oder

Kartoffel-Morchel-Knödel | Rahmspinat



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

Linsensuppe | rosa Albtallinsen



*Gebratenes Schweinefilet | Speckmantel
Fächerkartoffeln | Brokkoli | Karotten | rotes Pesto*

oder

Gebratener Kabeljau | Spinatravioli

Basilikumtomaten

oder

Geschmorte Zucchini

Tomaten-Orangen-Chilisauce | Parmesanschaum



*Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade
hausgebackenes Tomatenbrot*



Vanilleeis | heiße Himbeeren

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs am Samstagabend

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Entenleberparfait | Portweifeigen | Brioche
oder
Paprikatatar | zweierlei Wachtelei*



*Lammconsommé | Filet | Gemüseperlen
oder
Klare Strauchtomatensuppe | Basilikumklößchen*



*Atlantik Loup de mer | Thymianpüree
oder
Grünes Erbsen-Risotto*



Sorbet | Limette



*Rosa gebratener Kalbsrücken | Bärlauchkruste
Macaire Kartoffeln | Frühlingsgemüse
oder
Markgräfler Spargelragout | Polentaküchlein*



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



Erdbeer-Variation



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Sonntag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenbutter*



*Blumenkohl-Terrine | Forellensuppe | Limettencreme
oder*

*Avocado-Graupen-Tatar | buntes Kartoffelstroh
Schnittlauch-Joghurt-Sauce*



Geflügelessenz | Eierstich

oder

Drink | Apfel | Karotte | Joghurt

oder

Kohlrabicremesuppe | Rucola-Pesto



*Wildkräutersalat | Ei | Kirschtomaten
Gewürztraminer-Balsamico-Vinaigrette*



*Markgräfler Stangenspargel | neue Kartoffeln
gemischte Schinkenplatte | Sauce Hollandaise
oder*

Gebackenes Mai-Schollenfilet

Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce

oder

Tagliatelle

Bärlauch | frische Pfifferlinge



*Tête de Moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet



ERFURTHS BERGFRIED

Feinschmecker-Menüs am Montag

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl
Tomatenbutter*



*Carpaccio | Rinderfilet | Trüffelöl | Parmesan
oder
Kräuter-Panna-Cotta | Tomaten-Relish*



*Ochsenschwanzessenz | Ravioli
oder
Drink | Tomate
oder
Cappuccino | zweierlei Paprika*



*Kopfsalat
Gurke | Feta | Oliven | Zwiebeln | Paprika*



*Rosa gebratenes Kalbsnüsschen
geschmortes Kalbsbäckchen
Püree | Vanillekarotten | Balsamicojus
oder
Gebratene Perlhuhnbrust
Bandnudeln | glasierte Schalotten
oder
Ricotta-Ravioli | Zitronen-Frühlingserbsen | Kerbel*



*Brie de Meaux | Thymianhonig
hausgebackenes Trüffelbrot*



*Rote Grütze | Vanille-Eis | Joghurt-Hippe
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abendmenüs am Dienstag

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



*Flusskrebsterrine | Kräuterschmand
oder
Tomatentarte | Rosmarinstreusel*



*Minestrone
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Spinatsuppe | Crème fraiche*



Caesar-Salat | Parmesan | Croûtons



*Gefüllte Bärlauch-Lammkeule | Tagliatelle
Zuckerschoten-Spargelgemüse
oder
Gebratener Atlantik Loup de mer
Zartweizen-Risotto | Zucchini-gemüse | lila Senf-Sauce
oder
Ratatouille-Strudel | zweierlei Mais
Avocado-Crème | Parmesanschaum*



*Italienische Käseauswahl | Feigensenf
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Crème Caramel
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere regionalen Abend-Menüs am Mittwoch

Baguette Auswahl | Olivenöl | Tomatendip | Bärlauch-Butter



*Geflügelpastete | Sauce Cumberland
oder
Paprikaterrine | drei Farben | Tomaten-Vinaigrette*



*Kalbskraftbrühe | Grießklößchen
oder
Drink | Gemüse
oder
Bärlauchcrèmesuppe*



*Reichenauer Blattsalate | Kirschtomaten
Crôutons | Balsamico-Dressing*



*Breitnauer Tafelspitz | Drillingskartoffeln
Gemüse | Meerrettichsauce
Preiselbeerkompott
oder
Gebratenes Schwarzwälder Saiblingsfilet
Sahnepüree | Kapuziner-Kressebutter
oder
Knuspriges Kohlrabischnitzel | Zitronenpanade
Petersilienkartoffeln*



*Bauernkäse | regional | Portweifeigen-Chutney
hausgebackenes Olivenbrot*



*Schwarzwälder Kirsch im Glas | Tonkabohnenparfait
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abend-Menüs am Donnerstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



Französische Zwiebelsuppe

oder

Drink | Vital

oder

Lauchcrèmesuppe



Involtini vom Kalb | Parmaschinken | Mozzarella

Tagliatelle | Paprikagemüse

oder

Gebratenes Kabeljaufilet | Bratkartoffeln

Spinat-Linsen | Meerrettichcrème

oder

Auberginen-Piccata | Bandnudeln

Tomaten-Basilikum-Sauce



Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade

hausgebackenes Tomatenbrot



Mousse au chocolate | drei Farben | Johannisbeerragout

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere badischen Abend-Menüs am Freitag

Baguette Auswahl | Olivenöl | Bärlauch-Dip | Schnittlauchbutter



Schwarzwälder Schinken Gourmet Tatar

oder

*Gebratene Kräuterseitlinge | Rote und gelbe Bete
Cocktailsauce*



Geflügelbouillon | Nudeln

oder

Drink | Apfel | Karotte

oder

Radieschensuppe | Pesto



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



Landuro Schweinerückensteak | Pommes rissolé

Bärlauchbutter | Pfifferlinge

oder

Gebratenes Zanderfilet | Spargelrisotto | Petersilienpesto

oder

Gefüllte Mini-Paprika

Reis | Chili-Kürbis-Sauce



*Regionaler Bauernkäse
hausgebackenes Zwiebelbrot*



Himbeer-Quark-Törtchen

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs am Samstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
Trüffelbutter*



*Entenleberpralinen | Kürbiskernmantel | Brioche Sauternesgeleé
oder
Karottenflan | Kressesahne*



*Hummerbisque | Thymian-Grissini
oder
Waldpilzessenz | Steinpilzravioli*



*Atlantik Seeteufel-Medaillon
Zitronen-Spaghetti | Szechuan-Pfeffer
oder
Erbsen-Risotto*



Sorbet | Orange



*Rosa gebratenes Rinderfilet | Herzoginkartoffeln
Blumenkohl | Zimtblütenbutter | Morchel-Hollandaise
oder
Semmelknödel | Spargelragout | Bärlauchpesto*



Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse hausgemachter Trüffelhonig



*Erdbeer-Carpaccio | hausgemachtes Joghurteis
alter Balsamico*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs für den Sonntag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenfbutter*



*Gebratene Tigergarnelen | Melonensalat
Honig-Chili-Sauce*

oder

Gemüsepralinen | Curry-Pimento-Sauce



Tafelspitzessenz | Gemüseperlen

oder

Drink | Gurke-Joghurt

oder

Karottensuppe | Ingwer



Wildkräutersalat | Kerbelcrôutons



*Markgräfler Stangenspargel | neue Kartoffeln
dreierlei Schinken | Sauce Hollandaise*

oder

*Atlantik-Steinköhlerfilet | Kartoffelpüree
gebackene Rauke | Gemüse*

oder

Risotto | Blumenkohl | rote Linsen



*Tête de moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet