



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip
Tomatenbutter*

!@ !@ !@

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

!@ !@ !@

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

!@ !@ !@

*Kopfsalat
Gurke | Feta | Olive | Zwiebel | Paprika*

!@ !@ !@

*Rosa gebratenes Roastbeef | Kartoffelgratin
wilder Brokkoli | Sauce Bernaise
oder
Knusprige Maispouardenbrust | Safranrisotto
Bundmöhren | Zuckerschoten | Morchel-Rahmsauce
Shiso-Kresse
oder
Steinpilz-Ravioli | Rucola-Sauce
gehobelter Parmesan*

!@ !@ !@

*Rohmilch Brie de Meaux
Thymianhonig | hausgebackenes Trüffelbrot*

!@ !@ !@

*Baba au rhum
Bananeneis | Vanillesauce
oder
Sorbet*

FERIEN & WELLNESS HOTEL

★★★★ Superior



ERFURTHS BERGFRIED

Mediterrane Abendmenüs

*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'arrabiata
San-Marzano-Tomaten | frisch geriebener Pecorino*



*Italienischer Käse | Feigensenf
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Cappuccino-Tiramisu | Amaretto
oder
Sorbet*

FERIEN & WELLNESS HOTEL

★★★★ Superior



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Schwarzwälder Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Tomatendip
Röstzwiebelbutter*



*Tafelspitzsülze | Rote-Bete-Scheiben | Meerrettichmousse
oder
Carpaccio | Steinchampignons
Radieschen | Frischkäsedressing*



*Hochzeitssuppe
oder
Drink | Tomate | Paprika | Petersilie
oder
Blumenkohl-Crèmesuppe | Zitronenbrösel*



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



*Gefüllte Kalbsbrust
Schupfnudeln | Rahmkohlrabi
oder
Gebratene Lachsforelle | Erbsenpüree
Erbsen-Zuckerschotensalat
oder
Kartoffel-Wedges | Buttermilchquark
Kräuter | Radieschen | glaciertes Gemüse*



*Bauernkäse | regional
Olivenbrot*



*Grießflammerie | Schokospäne | Aprikosenragout
oder
Sorbet*

FERIEN & WELLNESS HOTEL

★★★★ Superior



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs am Donnerstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



*Doppelte Kraftbrühe | Backerbsen
oder*

Drink | Vital

oder

Klare Linsensuppe | rosa Albtallinsen



Pochiertes Schweinefilet

*Basmatireis | Bohnengemüse | Rahmsauce
oder*

*Gebratener Atlantik-Kabeljau
Spinatravioli | Basilikumtomaten*

oder

Gefüllte Zucchini

Tomaten-Orangen-Chilisauce | Parmesanschaum



*Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade
hausgebackenes Tomatenbrot*



*Rote Grütze | Vanilleeis | Joghurt-Hippe
oder*

Sorbet



Unsere badischen Abend-Menüs am Freitag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Sauerampfer-Dip
Schnittlauchbutter*



*Blumenkohl-Terrine
Forellenchutney | Limettencreme
oder
Gemüsegugelhupf | Rote-Bete-Chips
Kräuter-Meerrettichcreme*



*Flädlesuppe
oder
Drink | Melone-Power
oder
Gartensuppe | Knusperstange*



Friséesalat | Kräuterdressing | Granatapfelkerne | Feta



*Ragout vom heimischen Wild
handgeschabte Spätzle | frische Pfifferlinge
oder
Gebratenes Filet vom Bodenseezander
Brokkolipüree | Riesling-Sekt-Schaum
oder
Knuspriges Karotten-Schnitzel
Zuckerschoten-Püree | confierte Cherry-Tomaten
Dill-Limetten-Sauce*



*Regionale Käseauswahl
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Schwarzwälder-Kirsch-Trifle
oder
Sorbet*



Unsere Gala-Menüs am Samstagabend

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



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



*Lammconsommé | Filet | Gemüseperlen
oder
Tomaten-Cappuccino*



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



Sorbet



*Rosa gebratener Kalbsrücken | Kräuterkruste
Kartoffelgratin | Marktgemüse
oder*

Pfifferlinge | kleine Semmelknödel | Sahnesauce



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



Erdbeer-Variation



Unsere Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenbutter*



*Eismeergarnelen-Cocktail | Gurke | Radieschen
oder
Avocado-Graupen-Tatar | zweierlei Kartoffelstroh
Schnittlauch-Joghurt-Sauce*



*Geflügelessenz | Eierstich
oder
Drink | Gurke
oder
Kohlrabisuppe | Zuckerschoten-Pesto*



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



*Landuro Schweinerückensteak | Pommes dauphine Grilltomate | Kräuterbutter
oder*

*Gebratenes Schollenfilet
Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce
oder
Gemüsestrudel | Kresse-Bechamel*



*Tête de Moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Büffet



ERFURTHS BERGFRIED

Feinschmecker-Menüs am Montag

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl
Tomatenbutter*



*Carpaccio | Rinderfilet
Trüffelöl | Parmesan*

oder

Waldpilz-Tiramisu | Steinpilzstaub | Pinienkerne



Ochsenschwanzessenz | alter Sherry | Ravioli

oder

Drink | Anti-Stress

oder

Cappuccino | zweierlei Paprika



Bunter Blatt-Rohkostsalat | Joghurt-Kräuter dressing



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

oder

Gefüllte Perlhuhnbrust

Bandnudeln | Marktgemüse | Portweinsauce

oder

Gemüse Tortellini | Lauch-Sahne-Sauce



*Brie de Meaux | Thymianhonig
hausgebackenes Trüffelbrot*



Stracciatella-Parfait | rote Johannisbeersauce

oder

Sorbet



Unsere mediterranen Abendmenüs

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



*Lachstatar | kleines Rösti | Limettencreme
oder
Kräuter-Panna-Cotta | Tomaten-Relish*



*Minestrone
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Basilikumschaumsuppe | Grissini*



Caesar-Salat | Parmesan | Croûtons



*Rosa gebratener Lammrücken | confierte Kartoffeln
wilder Brokkoli | Thymianjus
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 Olivenbrot*



*Rosmarin- Crème-Caramel | Brombeeren
oder
Sorbet*



Unsere regionalen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Tomatendip
Röstzwiebel-Butter*



*Räucherforellentörtchen
Gurken | Forellenkaviar | Honig-Senf-Dill-Sauce
oder*

*Carpaccio | rote und gelbe Beete
Kräuterseitlinge | Cocktailsauce*



*Kalbskraftbrühe | Maultaschen
oder
Drink | Tomate | Paprika | Petersilie
oder*

Apfel-Selleriesuppe | Croutons



*Reichenauer Blattsalate | Kirschtomaten
Balsamico-Dressing*



*Breitnauer Tafelspitz | Drillingskartoffeln
Gemüse | Meerrettichsauce | Preiselbeerkompott
oder*

*Gebratenes Schwarzwälder Saiblingsfilet
Sahnepüree | Kapuziner-Kressebutter
oder*

*Hausgemachte Gemüseravioli | Salbeibutter
Paprikaschaum*



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Schwarzwälder Kirsch im Glas | Tonkabohnenparfait
oder
Sorbet*

FERIEN & WELLNESS HOTEL

★★★★ Superior



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abend-Menüs am Donnerstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



*Französische Zwiebelsuppe
oder
Drink | Vital
oder
Radieschensuppe | Pesto*



*Piccata Milanese | Kalbsrücken
Rigatoni | Tomatensugo
oder
Gebratenes Kabeljaufilet
Bratkartoffeln | Spinat-Linsen | Meerrettichcrème
oder
Gefüllte Mini-Paprika
Reis | Kürbis-Chili-Sauce*



*Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade
hausgebackenes Tomatenbrot*



*Mousse au chocolat | drei Farben
oder
Sorbet*



Unsere badischen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl
Sauerampfer-Dip | Schnittlauchbutter*



*Schwarzwälder Schinken Gourmet Tatar
oder
Paprikaterrine | drei Farben | Tomaten-Vinaigrette*



*Perlhuhnnessenz | Crêpinette-Scheiben
oder
Drink | Apfel | Karotte
oder
Zuckerschotensuppe | Minze*



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



*Gebrautes Schweinefilet
hausgemachte Knöpfe | frische Pfifferlinge
oder
Gebrautes Bodensee-Zanderfilet
weißes Tomaten-Risotto | Stangenbohnen
oder
Kohlrabi-Schnitzel
Kerbel-Polenta | Zitronen-Möhren*



*Regionaler Bauernkäse
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Himbeer-Quark-Törtchen
oder
Sorbet*

FERIEN & WELLNESS HOTEL

★★★★ Superior



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs am Samstag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
Trüffelbutter*



*Entenleberpralinen | Kürbiskernmantel
Sauternesgeleé | Brioche*

oder

Kräuterflan | Radieschen-Vinaigrette



Hummerbisque | Thymian-Grissini

oder

Klare Strauchtomatensuppe | Basilikumklößchen



Gebratenes Kalbsbries

Blumenkohl-Mousseline | Sauerampfer

oder

Mediterranes Risotto



Sorbet



*Rosa gebratenes Simmentaler Rinderfilet
getrüffeltes Kartoffelpüree | Rotwein-Schalotten-Butter*

oder

Pappardelle | frische Pfifferlinge | Kräuter



Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse hausgemachter Trüffelhonig



*Erdbeer-Carpaccio | hausgemachtes Joghurteis
alter Balsamico*



Unsere Abendmenüs für den Sonntag

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenbutter*



*Gebratene Tigergarnelen | Melonensalat
oder
Gemüsepralinen | Curry-Pimento-Sauce*



*Tafelspitzessenz | Gemüseperlen
oder
Drink | Gurke | Joghurt
oder
Karottensuppe | Ingwer*



Wildkräutersalat | Ei | Kirschtomaten



*Ragout vom Kalb
Butter-Reis | Zuckerschoten | Steinpilze
oder
Gebratenes Seeteufelfilet | Rucola-Pinienkernkruste
Tagliatelle | Blattspinat | Kirschtomaten
oder
Blumenkohl-Karotten-Curry
rote Linsen | Wildreis*



*Tête de moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet