



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip
Tomatenbutter*

!| !| !|

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

!| !| !|

*Grünkernsuppe | Markklößchen
oder
Drink | Anti-Stress
oder
Kürbissuppe
Kürbiskernöl | Kurbiskerne*

!| !| !|

Bunter Blatt-Rohkostsalat | Joghurt-Kräuter-Dressing

!| !| !|

*Rosa gebratenes Roastbeef | Kartoffelgratin
Brokkoli | Sauce Béarnaise
oder
Perlhuhnbrust | Bandnudeln
Wirsingbällchen | Karotten | Cassissauce
oder
Pochiertes Ei | Schnittlauch Rahm
Blumenkohl*

!| !| !|

*Rohmilch Brie de Meaux
Thymianhonig | hausgebackenes Trüffelbrot*

!| !| !|

*Baba au rhum | Bananeneis | Vanillesauce
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Mediterranen Abendmenüs

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



*Vitello tonnato
Kalbsfleischscheiben | Thunfischsauce
oder
Carpese-Törtchen*



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



*Ruccolasalat | Parmesanspäne
Cherry-Dattel-Tomaten*



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

*Gebratene Dorade Royal | Zucchinischuppen
Gnocchi | mariniertes Gemüse
oder*

*Steinpilz-Ricotta-Ravioli
Salbeibutter | Parmesanschaum*



*Taleggio | Gorgonzola | Pecorino
Blaue Oliven | Karpnähfel*



*Cappuccino-Tiramisu | Amaretto
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Schwarzwälder Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz
Röstzwiebelbutter*



*Schwarzwälder Schinken-Gourmet Tartar
oder
Carpaccio vom Winterrettich | Senf-Kaviar | Sandorn*



*Hochzeitssuppe
Klößchen | Eierstich | Erbsen
oder
Tomaten-Paprika-Drink | Petersilie
oder
Feldsalat-Cappuccino*



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



*Roulade vom Schwarzwälder Weiderind
Hausgemachte Knöpfle | Rotkohl
oder
Lachsforelle | Nusskartoffeln
Rote Beetekugeln | Meerrettich-Sauce
oder
Wirsingbällchen
Karamalisierte Apfelspalten | Mandel-Kartoffelschaum*



Bauernkäse aus der Region



*Schwarzwälder Mini-Kirschplotzer
Weiße Schokoladensauce | Eis
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



*Doppelte Kraftbrühe | Backerbsen
oder*

Drink | Vital

oder

Klare Linsensuppe | rosa Albtallinsen



*Gefüllte Kalbsbrust
Schupfnudeln | Rosenkohl
oder*

Skreifilet | Tagliatelle | braune Champignons

oder

*Gegfüllte Minipaprika
Reis | Kürbis-Chilli-Sauce*



*Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade
hausgebackenes Tomatenbrot*



Schoko-Himbeer-Trifle

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Gala-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Entenleberparfait | eingelegte Feigen | Brioche
oder
Paprikatatar | Wachtel-Spiegelei | Rucola-Pesto*



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



*Gebratener Atlantik Loup de mer
Thymianpüree | weißer Tomatenschaum
oder
Blätterteig-Pastete | Blumenkohl à la crème*



Sorbet



*Tranchen vom Kalbsrücken | Steinpilzkruste
getrüffeltes Kartoffelgratin | Rahmwirsing
oder
Hausgemachte Ravioli | Kürbis-Pistazienfüllung
Portwein-Sahne-Sauce*



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



Schokoladen-Variation | Preiselbeersorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenbutter*



*Gebratene White Tigergarnele | Melonensalat
Honig-Chili-Sauce
oder
Dreierlei Gemüsepralinen | Curry-Pimento-Sauce*



*Geflügelessenz | Crêpinette-Scheiben
oder
Drink | Tomate
oder
Karottensuppe | Ingwer*



Kaiserstühler Feldsalat | Croutons | Balsamico-Dressing



*Filet vom Schwarzwälder Landschwein | Speckmantel
Pommes Dauphine | Rosenkohl | Portweinsauce
oder
Atlantik Seeteufel-Medaillon | Rucola-Pinienkernkruste
Blattspinat | Kirschtomaten
oder
Mini-Spinat-Wraps | Linsen-Rotkohl-Füllung*



Tête de Moine | Trauben | Nüsse | hausgebackenes Kräuterbrot



*Grießflammerie | Zwetschgenragout | Kaffeeis
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Feinschmecker-Menüs

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl
Tomatenbutter*

! ! !

*Carpaccio | Rinderfilet
Trüffelöl | Parmesan
oder*

Waldpilz-Tiramisu | Pinienkerne | Portwein

! ! !

*Ochsenschwanzessenz | alter Sherry | Ravioli
oder*

Drink | Anti-Stress

oder

Cappuccino | zweierlei Paprika

! ! !

Eichblattsalat | Rote Linsen-Dressing

! ! !

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

*Gebratene Maishähnchenbrust
Petersilien-Graupen-Risotto | Morchelschaum
oder*

Pikanter Strudel

Wirsing | Maronen | Meerrettich-Kürbis-Dip

! ! !

*Brie de Meaux | Thymianhonig
hausgebackenes Walnussbrot*

! ! !

*zweierlei Mousse au chocolat | Blutorangen
oder*

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abendmenüs

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



*Flusskrebsterrine | Champignons | Schmand
oder
Tomatentarte mit Rosmarinstreusel*



*Minestrone
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Spinatcrèmesuppe mit Büffelmozzarella*



Caesar Salat



*Ossobuco
Pestorisotto | Urkarotten | Parmesanschaum
oder
Gebratener Loup de mer | Zartweizen-Risotto
Zucchini | lila Senf-Sauce
oder
Auberginen-Piccata
Bandnudeln | Tomaten-Basilikum-Sauce*



*Dreierlei italienischer Rohmilchkäse | Feigensenf
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Crème-Caramel
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere regionalen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz
Röstzwiebel-Butter*



*Geflügelpastete | Sauce Cumberland
oder
Paprika-Terrine | drei Farben*



*Flädlesuppe
oder
Drink | Apfel-Karotte-Joghurt
oder
Klare Tomatensuppe | Tomaten-Concassée*



Gurkensalat | saure Sahne



*Schwarzwälder Schäufole|
Sahnepüree | Sauerkraut
oder
Gebratenes Forellenfilet „Müllerin-Art“
Mandeln | Zitronenbutter Kartoffeln | Spinat
oder
Tagliatelle | Lauch-Carbonara*



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Olivenbrot | Portweinfeigen-Chutney*



*Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu
oder
Sorbet*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abend-Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



Französische Zwiebelsuppe

oder

Drink | Vital

oder

Winterwurzelsuppe | Thymian-Maronen



*Bœuf bourguignon | Kräuterbandnudeln
Schalotten | Champignons*

oder

*Gratiniertes Lachsfilet | Shiitake-Kruste
Wildreis | Pak-Choi | Wasabi-Hollandaise*

oder

*Geschmorte Zucchini
Parmesanschaum | Tomaten-Orangen-ChillisaUCE*



*Rohmilch-Brillat-Savarin | Oliventapenade
hausgebackenes Tomatenbrot*



Holunderparfait | Zwetschgensauce

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere badischen Abend-Menüs

Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz | Schnittlauchbutter



Räucherforellentörtchen

Gurken-Dill-Carpaccio | Forellenkaviar

oder

Steinchampignon-Carpaccio | Frischkäse-Dressing



Geflügelsuppe | feine Nudeln | Gemüse

oder

Drink | Apfel | Karotte

oder

Blumenkohlcrèmesuppe | Zitronenbrösel



Walldorfsalat



Tafelspitz vom Breitnauer Weiderind | Drillingskartoffeln | Gemüse

Preiselbeerkompott | Meerrettichsauce

oder

Filet vom Bodenseezander

Brokkolipüree | Rieslingschaum

oder

Gemüsestrudel | Kresse-Béchamel



Regionaler Bauernkäse

Feigenchutney | hausgebackenes Zwiebelbrot



Apfel-Beignets | Calvadosschaum | Vanille-Zimteis

oder

Sorbet



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark | Trüffelbutter



Entenleberpralinen | Kürbiskernmantel | Sauternes-Gelee | Brioche

oder

Avocado-Graupen-Tatar

Kartoffelstroh | Schnittlauch-Buttermilch-Sauce



Hummerbisque | Thymian-Grissini

oder

Rote Bete-Consommé | Apfel-Calvados-Perlen



Gebratener Atlantik-Loup de mer | cremige Orangen-Linsen

oder

Maronen-Risotto



Sorbet | Ananas



Rosa gebratenes Simmentaler Chateaubriand

Kartoffel-Espuma | Blumenkohl | glacierte Cherrytomaten | Apfelchips

oder

Trüffelravioli | Rahmspinat | Pinienkerne | Sauvignon-Blanc-Sauce



Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse hausgemachter Trüffelhonig | Nussbrot



Warmer Schokoladenauflauf | Quittenkompott | Lavendelhonigeis



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney | Feigensenbutter



*Krabbenscocktail | Melone
oder
Karottenflan | Kressesahne*



*Essenz vom Tafelspitz | Gemüseperlen
oder
Drink | Gurke | Joghurt
oder
Morchelrahmsuppe*



Kaiserstühler Feldsalat | Croutons | Balsamico-Dressing



*Rosa gebratene Entenbrust | Honig-Rosmarin-Jus
Kürbismousseline | Rotkohl | Kartoffelknödel
oder
Gebratener Kabeljau
Spaghettinis | Kaviar-Champagner-Sauce
oder
Gefüllte Blätterteigpasteten | Pilzragout*



*Tête de moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet