



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip
Tomatenbutter*

!🍷! !🍷! !🍷!

*Terrine | Bodenseezander | drei Farben
oder*

Rote & Gelbe Bete-Carpaccio | gebratene Kräuterseitlinge | Cocktailsauce

!🍷! !🍷! !🍷!

*Grünkernsuppe | Markklößchen
oder*

*Drink | Tomate | Paprika | Petersilie
oder*

Karottensuppe | Ingwer

!🍷! !🍷! !🍷!

Bunte Blatt-Rohkostsalate | Joghurt-Kräuter-Dressing

!🍷! !🍷! !🍷!

*Rosa gebratenes Roastbeef | Kartoffelgratin
wilder Brokkoli | Sauce Béarnaise*

oder

Maispoulardenbrust | Risotto

Bundmöhren | Zuckerschoten | Morchelsauce | Shiso-Kresse

oder

Pochiertes Ei | Schnittlauch-Rahm

Blumenkohl

!🍷! !🍷! !🍷!

Rohmilch Brie de Meaux

Thymianhonig | hausgebackenes Trüffelbrot

!🍷! !🍷! !🍷!

Rote Grütze | Vanilleeis | Joghurthippe

oder

Sorbet des Tages



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abendmenüs

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



*Vitello tonnato
-Kalbfleisch mit Thunfischsauce-
oder
Weißes Tomatenmousse
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat | alter Balsamico*



*Minestrone de riso
oder
Halbe rosa Grapefruit
oder
Basilikumsuppe | Pinienkerne*



Rucolasalat | Croûtons | Parmesan



*Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste
Maisplätzchen | grüne Bohnen | Thymianjus
oder
Gebratene Dorade Royal | Zucchini-schuppen
Gnocchi | mariniertes Gemüse
oder
Sizilianische Arrancini -gebackene Risottobällchen-
Spinatsalat | Knoblauchdip*



*Italienische Käseauswahl | blaue Oliven | Kapernäpfel
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Cappuccino-Tiramisu | Amaretto
oder
Sorbet des Tages*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Schwarzwälder Menüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz
Röstzwiebelbutter*



*Tatar vom Weiderind | Senfcrème
oder
Sellerie-Terrine | Gemüsekvaviar*



*Hochzeitssuppe
oder
Drink | Anti-Stress
oder
Blumenkohlcrèmesuppe | Zitronenbrösel*



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



*Ragout vom heimischen Wild
Semmelknödel | Pfifferlinge
oder
Gebratene Lachsforelle
Kartoffelpüree | Gurke | Honigsenf | Meerrettich | Mungobohnenkaviar
oder
Karottenschnitzel | Knuspermantel
Zuckerschotenpüree | Dill-Limettsauce*



*Bauernkäse aus der Region
hausgebackenes Olivenbrot*



*Schwarzwälder Tannenhonig-Parfait | Sauerkirschen
oder
Sorbet des Tages*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



Doppelte Kraftbrühe | Backerbsen

oder

Drink | Vital

oder

Klare Linsensuppe | rosa Albtallinsen



Piccata Milanese vom Kalb | Basilikumspaghetti | Tomatensauce

oder

Steinköhlerfilet | Wildreis

gebratene Rauke | Erbsen | Bohnen | Möhren

oder

Geschmorte Zucchini | Tomaten-Orangen-Chilisauce | Parmesanschaum



Rohmilch Brillat-Savarin | Oliventapenade

hausgebackenes Tomatenbrot



Schokoladen-Himbeer-Trifle

oder

Sorbet des Tages



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz
Schnittlauchbutter*



*Blumenkohlterrine | Forellenchut | Limettencreme
oder
Carpaccio | Steinchampignons | Radieschen
Frischkäse-Dressing*



*Perlgraupensuppe
oder
Drink | Gemüse
oder
Lauchcremesuppe*



*Bunter Kopfsalat | Gurke | Radieschen
Joghurt-Knoblauch-Dressing*



*Tafelspitz vom Breitnauer Weiderind | Drillingskartoffeln | Gemüse
Preiselbeerkompott | Meerrettichsauce
oder
Gebratenes Zanderfilet
Weißes Tomaten-Zitronen-Risotto | grüne Bohnen
oder
Gemüsestrudel | Kräuterquark*



*Bauernkäse aus der Region
hausgebackenes Zwiebelbrot*



*Grießflammerie | Aprikosenkompott | Schokospäne
oder
Sorbet des Tages*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Galamenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
hausgemachte Trüffelbutter*



*Entenleberparfait | Sauternes-gelee | Feigen | Brioche
oder
Paprikatatar | zweierlei Wachtelei*



*Lammconsommé | Filet | Gemüseperlen
oder
Melonensuppe | Ingwer*



*Seeteufel "provencale"
oder
Risotto | Brunnenkresse*



Sorbet des Tages



*Kalbsfilet | Basilikumfüllung
Macaire-Kartoffeln | Bohnen-Pfifferling-Ragout
oder
Trüffelravioli
Rahmspinat | Pinienkerne | Sauvignon-Blanc-Sauce*



*Tête de Moine
Trauben | hausgebackenes Nussbrot*



*Carpaccio | Erdbeeren
hausgemachtes Joghurteis | alter Balsamico*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenfbutter*



*White Tiger-Garnelen | Melonen-Sommer-Salat
oder
Avocado-Graupen-Tatar | Kartoffelstroh
Schnittlauch-Joghurt-Sauce*



*Perlhuhnssenz | Crêpinettescheiben
oder
Drink | Gurke | Buttermilch
oder
Kohlrabicrêmesuppe | Zuckerschotenpesto*



*Wildkräutersalat | Crôutons
Balsamicodressing*



*Landuro Schweinerückensteak | Pommes Dauphine
Kräuterbutter | Grilltomate
oder
Lachsfilet | Tomatenkruste
Reis | Zitronensauce
oder
Gefüllte Blätterteigpastete | frische Pfifferlinge*



Ziegenkäserolle | schwarze Nüsse | hausgemachter Trüffelhonig



*Dessertbuffet
-Süße Träumereien vom Buffet-*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Feinschmeckermenüs

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl
Tomatenbutter*

! ! !

*Carpaccio | Rinderfilet
Trüffelöl | Parmesanspäne
oder
Waldpilztiramisu | Pinienkerne | Portwein*

! ! !

*Ochsenschwanzessenz | alter Sherry | Ravioli
oder
Drink | Anti-Stress
oder
Pfifferlingrahmsuppe*

! ! !

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

! ! !

*Rosa gebratenes Kalbsnüsschen | geschmortes Kalbsbäckchen
Balsamicojus | Püree | Vanillekarotten
oder
Barbarie Entenbrust
gebratenes Sommergemüse | Preiselbeer-Ricotta-Creme |
oder
Ofen-Paprika | Gemüse-Wildreis-Füllung
Chilisauce*

! ! !

*Brie de Meaux | Thymianhonig
hausgebackenes Trüffelbrot*

! ! !

*Stracciatella-Parfait | Meringues | Himbeeren
oder
Sorbet des Tages*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere mediterranen Abendmenüs

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



*Ceviche von der Dorade
Erbsenpüree | Melonensalat
oder
Blumenkohl-Panna Cotta | Olivenkrokant*



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



Raukensalat | Kirschtomaten | Zitronendressing | Laugenchips



*Sous-vide gegarte Lammkeule
Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | Butterkarotten
oder
Gebratener Loup de mer | Linguine | Cherry-Tomaten
oder
Ratatouille-Strudel | zweierlei Mais
Avocadocrème | Parmesanschaum*



*Dreierlei italienischer Rohmilchkäse
Oliven | Kapernäpfel
hausgebackenes Rosmarinbrot*



*Crème Caramel | Caramelsauce
oder
Sorbet des Tages*



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere regionalen Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz
Röstzwiebelbutter*



*Räucherforellentörtchen | Gurken-Dill-Carpaccio
Forellenkaviar*

oder

Kräuter-Flan | Radieschenvinaigrette



Tafelspitzessenz | Eierstich | Gemüse

oder

Drink | Tomate

oder

Cappuccino | zweierlei Paprika



*Reichenauer Blattsalate
Gewürztraminer-Balsamicodressing*



Schweinerückensteak | Pfifferlingsauce

Kräuterspätzle

oder

Schwarzwälder Bachsaibling | Kapuzinerkresse-Butter

Sahnepüree

oder

Kohlrabischnitzel | Kerbel-Polenta

Zitronen-Karotten



*Bauernkäse | regional
hausgebackenes Olivenbrot*



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

oder

Sorbet des Tages



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Mediterranen Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip
Basilikumbutter*



Mediterranes Vorspeisenbuffet



Französische Zwiebelsuppe

oder

Drink | Vital

oder

Erbsensuppe | Minze



Boeuf Bourguignon

Perlschalotten | Champignons | Trüffelpolenta

oder

Gebratener Seeteufel | RoteBete-Risotto

Meerrettichschaum

oder

Sautierte Kräuterseitlinge | Blumenkohlsteaks

Broccolipüree | Parmesanchips



*Rohmilch-Brillat-Savarin | Oliventapenade
hausgebackenes Tomatenbrot*



Limoncello-Panna Cotta | Obstsalsa

oder

Sorbet des Tages



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Badischen Abendmenüs

Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz | Schnittlauchbutter



Tafelspitzsülze vom Charolaisrind

Rote Bete | Meerrettichmousse

oder

Rettich-Carpaccio | Minze | Bergkäse



Geflügelbouillon | Nudeln

oder

Drink | Gemüse

oder

Radieschensuppe | Pesto



Gurkensalat | saure Sahne | Dill



Gefüllte Kalbsbrust | Rahmsauce

Marktgemüse | Schupfnudeln

oder

Gebratener Kabeljau | Basilikumtomaten

Spinatravioli

oder

Buttermilch-Kräuter-Quark | Radieschen

Kartoffel-Wedges | glaciertes Gemüse



Regionaler Bauernkäse

hausgebackenes Zwiebelbrot



Schwarzwälder Kirschwasser-Parfait | Sauerkirschen

oder

Sorbet des Tages



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark
Trüffelbutter



Geflügelpastete | Pistazien | Portwein
oder
Gemüsepralinen | Curry-Pimiento-Sauce



Hummerbisque | Thymian-Grissini
oder
Klare Tomatensuppe | Petersilien-Klößchen



Kalbsbries | Blumenkohlpüree | Sauerampfer
oder
Kräuter-Zitronen-Risotto



Sorbet des Tages



Rosa gebratenes Rinderfilet | Rosmarin-Zitronen-Marinade
Selleriecreme | Blattspinat
oder
Pfifferlinge à la Crème | Semmelknödel



Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse
hausgemachter Trüffelhonig | Nussbrot



Erdbeer-Trifle



ERFURTHS BERGFRIED

Unsere Abendmenüs

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney
Feigensenbutter*



*Krabben-Cocktail | Honigmelone | Avocado
oder
Paprikaterrine in drei Farben
Tomatenvinaigrette*



*Kalbskraftbrühe | Flädle | Gemüsestreifen
oder
Drink | Gurke | Joghurt
oder
Kopfsalatsuppe | Gremolata*



*Wildkräutersalat | Croutons | Ei
Balsamico-Dressing*



*Pochiertes Schweinefilet
Bouillon-Gemüse | Kräuter-Bechamel
oder
Gebackene Scholle | Kartoffel-Gurken-Salat
Remouladensauce
oder
Ravioli | Ricottafüllung | Zitronen-Minze-Sauce*



*Tête de moine | Trauben | Nüsse
hausgebackenes Kräuterbrot*



Süße Träumereien vom Buffet