STANDARD

VORSPEISEN

Tomatenessenz mit Ricottaklößchen	9,50 €
Gebackener Ziegenkäse mit Pflücksalat	14,50 €
Geräucherter Thunfisch mit Apfel und Fenchel	16,50 €
Steaktatar mit Mixed Pickles und Wachtelei	16,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Limonen-Ricotta Ravioli mit Chicorée	14,50 €	16,50 €
Safranrisotto mit Calamaretti	14,50 €	18,50 €
Hannoversches Zungenragout	16,50 €	22,50 €

HAUPTGERICHTE

Maispoularde mit Tomaten, Oliven und Polenta	22,00 €
Kalbsleber mit Apfel, Salbei und Kartoffelpüree	24,00 €
Kalbsschnitzel mit Sc. Béarnaise, saisonalem Gemüse und Risoleekartoffeln	28,00 €
Rinderfilet mit Balsamicoemulsion, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	36,00 €

DESSERTS

Sorbet mit Früchten	7,50 €
Mousse au chocolat	8,50 €
Crème Brûlée	8,50 €

BERGGASTHAUS
NIEDERSACHSEN

EMPFEHLUNGSMENÜ

Kürbissalat
mit Jakobsmuschel
und Teriyakivinaigrette
18,50 €

* * *

Hummercremsuppe
mit Rotgarnele
und Artisckocke
12,50 €

* * *

Steinpilzravioli
mit Champignon-Mousseline,
Rosenkohl und Trüffel
16,50 € 24,00 €

* * *

Seeteufelfilet
mit Pommery-Senfsauce
Blattspinat und Kartoffelpüree
36,00 €

* * *

Reh – kurzgebraten mit Maronenkruste
und -Cannelloni mit Wachholderjus,
Portweinschalotten und Sellerie
36,00 €
Ab 2 Personen alternativ Ente „klassisch“ als Hauptgang möglich

* * *

Reblochon
mit Birnen, Feige und Walnuss
14,50 €

* * *

Karottenkuchen
mit Créme Chantilly und Cassissorbet
9,50 €

7 - Gang 95,00 €

5 - Gang ohne Ravioli und Käse 75,00 €

BERGGASTHAUS
NIEDERSACHSEN

VEGAN

Rote Bete Carpaccio mit gebranntem Mandelmilchkäse, Feigen, Nüssen und Balsamicovinaigrette	14,50 €
* * *	
Pastinakencremesuppe mit Trüffelcroûtons	9,50 €
* * *	
Wirsingroulade mit Pilzrahmsauce und Preiselbeeren Wintergemüse und Semmelknödeln	24,00 €
* * *	
Apfelcrumble mit Créme Chantilly und Birnensorbet	9,50 €

3 – Gang Vegan	46,00 €
4 – Gang Vegan	54,00 €

BERGGASTHAUS
NIEDERSACHSEN