

SPEISEKARTE MAI

Vorspeisen

Gemischter Frühlingssalat

Balsamico-Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas 13,50
19,50

Ziegenkäse aus dem Ofen

Rotweinzwiebeln | Kräutersalat | violetter Senf | Nuss-Erde 17,50

Vitello Tonnato »Benther Style«

Rosa Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Rucola | Kapernäpfel | gereifter Balsamico 18,50

Gegrillter Pulpo im Teriyaki-Lack

Gelbe Beete | Mango-Passionsfrucht-Vinaigrette | Rhabarber | Tapioka-Chip 18,00

Spargel & Tomate - VEGAN

Grüner & weißer Spargel | Olivetti-Tomate | Rucola-Pesto | Tomaten-Gel | Sesam 17,50

Suppen und Pasta

Cremesuppe vom Sauerampfer

Krustentiertäschchen 12,50

Benther Festtagssuppe

Rinderconsommé | Eierstich | Fleischklößchen | Gemüserauten 12,00

Spargel-Carbonara mit Spaghettini

Eigelb-Emulsion | grüner Spargel | Guanciale (ital. Speck) | Pecorino 26,50

Hauptgänge

Schweinerücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Kräuterkruste

Portwein-Jus | Grillgemüse | Kartoffelgratin 27,50

Surf & Turf – Rinderfilet (140g) & zwei gebratene argentinische Rotgarnelen

Hummerschaum | Kalbsjus | Gemüse »Leipziger Art« | Kartoffelkrapfen 40,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitronengarnitur | Gurkensalat 28,50

Brust vom Schwarzfederhuhn im Cidre-Schaum

Apfelweinschaumsauce | Frühlingsgemüse | Apfelperlen | Spinat-Gnocchis 28,00

Pilz-Gulasch von Kräutersaitlingen - VEGAN

Geräucherter Tofu | Paprikagemüse | Frühlingslauch | Kartoffelkloß 26,50

Frisches Zanderfilet – Auf der Haut gebraten

Rotwein-Buttersauce | Spargelgemüse | Parmesanrisotto 30,50

»Pot au feu« von gebratenen Rotschalen-Garnelen & Pulpo

Hummerschaumsauce | Gemüse-Arrangement | Erbsenkresse | Kartoffelpüree 32,50

Desserts

Crème Brûlée von der Ruby-Schokolade

Rhabarber-Sorbet | eingelegte schwarze Kirschen | Haselnusserde 11,00

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme

Orangenmarinade | Pistazien-Eis | Florentiner Hippe 12,00

Erdbeertiramisu 2.0

Erdbeercreme | Schokobiskuit | Kaffee | Crunchy Schokolade | frische Erdbeeren & Sorbet 13,00

Waldmeister Panna Cotta - VEGAN

Zitronen-Erde | Himbeer-Gel | Rhabarber-Kompott | Waldmeister-Eis 11,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 11,50

SAISONALE EMPFEHLUNG

Im Ganzen gebratene Maischolle »Finkenwerder Art«

Knusprig ausgelassener Speck | Frühlingslauch | frisch marinierter Blattsalat
Bratkartoffeln

29,50€

Menü »Benther Berg«

Wahlweise 3 oder 4-Gänge

Sauerteigbaguette von Bäcker Gaues

Dipvariation

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche

Vitello Tonnato »Benther Style«

Rosa Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Rucola | Kapernäpfel | gereifter Balsamico

Gebratenes Zanderfilet

Hummerschaum | gefüllte Morchel | Spargel-Risotto

Rinderfilet (140g) – Medium gegart

Trüffel-Jus | Erbsen & Möhren | Mairübchen | Kartoffelkrapfen

Erdbeer-Tiramisu 2.0

Erdbeercreme | Schokobiskuit | Kaffee | Crunchy Schokolade | frische Erdbeeren & Sorbet

3 - Gänge 62,50 € pro Person

4 - Gänge 73,50 € pro Person

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

Wahlweise 3 oder 4 - Gänge

Amuse Bouche

Cremesuppe vom Sauerampfer

Gebackener Gemüse-Ravioli

Spargel & Tomate

Grüner & weißer Spargel | Olivetti-Tomate | Rucola-Pesto | Tomaten-Gel | Sesam

Pilz-Gulasch von Kräutersaitlingen

Geräucherter Tofu | Paprikagemüse | Frühlingslauch | Kartoffelkloß

Waldmeister Panna Cotta

Zitronen-Erde | Himbeer-Gel | Rhabarber-Kompott | Waldmeister-Eis

3 - Gänge: 49,50 € pro Person

4 – Gänge: 62,50 € pro Person