



RESTAURANT BIRKENHOF

SUPPEN

- BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN MIT GERÄUCHERTER WACHTELBRUST 7,80
RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN MARKKLÖSSCHEN 6,20
CAPPUCCINO VON FRÜHLINGSMORCHELN MIT GEBACKENER RINDFLEISCHPRALINE 7,80

VORSPEISEN

- ZIEGENFRISCHKÄSE-PRALINE | BELUGUR- LINSENSALAT| PFLÜCKSALAT 14,90
GERÄUCHERTES FORELLENFILET | ROTE BETE-CARPACCIO | LIMONEN-WASABISCHMAND 15,50
RIESENGARNELEN IM BÄRLAUCH-NUDELNEST 14,50
BEILAGENSALAT 5,80

HAUPTGÄNGE

- GESCHMORTE LAMMKEULE| THYMIANJUS | KNACKIGE BOHNEN | POLENTA-SCHNITTE 22,50

- GEGRILLTES RUMPSTEAK | FRÜHLINGSKRÄUTERKRUSTE | KARTOFFELGRATIN 24,00

- ZART ROSA GEBRATENES FILET VOM EIFLER-LANDSCHWEIN
MILDE GORGONZOLA-SAUCE| HAUSGEMACHTE NUDELN | GEMÜSE 21,50

- GEBRATENES LACHSFILET | SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE-CURRY 19,80

- GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM BIRKENHOF-WEIDERIND
MEERRETTICH-SAUCE | MÖHRCHEN UND KARTOFFELN 19,80

- BBQ BEEF-CHEESE-BURGER VOM BIRKENHOF-WEIDERIND
BBQ-SAUCE, ROMANASALAT, CHEDDAR-KÄSE, BACON, TOMATE, GURKE, ZWIEBELN,
STEAKHOUSEPOMMES 19,80

- VEGITARISCHER GENUSS | SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE-CURRY 14,50

PORTION FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL 18,50*

MIT KALBSSCHNITZEL 24,-*

MIT SCHWEINEFILET 24,90

MIT RUMPSTEAK 34,-*

MIT GEMISCHTER SCHINKENPLATTE 19,50*

***ALLE GERICHTE WERDEN MIT
DAMPFKARTÖFFELCHEN,
SAUCE HOLLANDAISE ODER
ZERLASSENER BUTTER SERVIERT**

DESSERT

- HAUSGEMACHTE CREME-BRÛLÉE MIT FRISCHEN BEEREN 8,50
SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT HAUSGEMACHTEM MINZEIS UND FRISCHEN ERDBEEREN 9,50
MANGO-PANNA-COTTA MIT FRISCHEN ERDBEEREN 8,50

RESTAURANT BIRKENHOF

APERITIFS - GENIESSEN

Sektcocktail »Birkenhof« Riesling Sekt brut, mit Mango, Cassis & Aperol **6,9**

Glas Riesling Sekt 2014er -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **6,3**

Hugo Riesling Sekt brut, verfeinert mit hausgemachtem Holundersirup **6,2**

Campari klassisch mit Soda oder Orange **5,2**

Aperol klassisch mit Soda oder Orange **6,2**

Hendrick's Gin 44% mit Thomas Henry Indian Tonic Water **11,-**

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe

Iris Gin 47% purer Genuss mit 20 Botanicals, Wachholdergeschmack,

florale Note mit Citrus und Pfefferaromen **4,4**

Aperol Spritz **6,2**

Sherry 5cl trocken oder medium **3,9**

Portwein 5 cl Ruby **4,9**

Martini 5cl Bianco **4,2**

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Wilhelmina Traubensecco

100% Direktsaft aus **Weißburgunder- & Cabernet Dorio-Trauben**. Elegante Perllage, milde Säure, frische Aromenoten von kleiner Birne, Papaya und getrockneten Aprikosen 0,1l 5,-

Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

Priseco „Rosenzauber“

Apfel | Rose | Minze

Geschmacklich fruchtig leicht nach Himbeere und Brombeere mit einem frischen Süße-Säure-Spiel, die Gartenminze und die Gewürze bilden den langen, fruchtig-duftigen Nachhall 0,1l 5,6

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad

APERITIF DER WOCHE

Lillet Buck

Lillet Blanc mit Thomas Henry Ginger Ale, Limette und Eis

würzig herb mit Kräuternote 0,15l **5,2**