



RESTAURANT BIRKENHOF

SUPPEN

- PARMESANSÜPPCHEN MIT PARMASCHINKEN-CHIP, MARINIERTER MELONE 7,80
RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN MARKKLÖSSCHEN 6,20

VORSPEISEN

- VITELLO TONNATO, HAUSGEMACHTE THUNFISCHSAUCE, KAPERN, SARDELLEN 16,90
BURRATA MIT RUCOLA UND BUNTER TOMATENSALAT 14,50
RIESENGARNELEN IM BÄRLAUCH-NUDELNEST 18,50
BEILAGENSALAT 5,90

HAUPTGÄNGE

- SALTIMBOCCA VOM KALBSRÜCKEN
PESTORAHMNUDELN, RUCOLA, PARMESAN UND GESCHMORTE TOMATEN 29,-
REHBOCKSTEAK AUS DEM SOONWALD
FRISCHE PFIFFERLINGE, HAUSGEMACHTE KROKETTEN UND GEMÜSE 29,50
GEBRATENES THUNFISCHSTEAK "PREMIUM SELECTION"
MIT LIMONENPFEFFER, SCHWENKKARTÖFFELCHEN UND SALATNEST 32,-
RUMPSTEAK "STRIP-LION"
AN CHIMICHURRI-KRÄUTERSAUCE UND SCHWENKKARTÖFFELCHEN 23,90
HAUSGEMACHTE RUCOLA-NUDELN
PARMESANSAUCE UND GEBRATENE PFIFFERLINGE 16,90
RINDERFILET VOM BIRKENHOF-WEIDERIND
MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, HAUSGEMACHTE KROKETTEN UND GEMÜSE 37,00
BUNTE SALATPLATTE - BALSAMICODRESSING
WAHLWEISE MIT GEBRATENEM LACHSFILET **ODER** HÄHNCHENBRUST IM SESAMKLEID
GUACAMOLE UND GEBACKENE KARTOFFELECKEN 22,50
BBQ BEEF-CHEESE-BURGER VOM BIRKENHOF-WEIDERIND
MIT BBQ-SAUCE, ROMANASALAT, CHEDDAR-KÄSE, BACON, TOMATE, GURKE,
ZWIEBELN UND STEAKHOUSEPOMMES 19,80

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 **8,8**

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 **4,9**

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 **4,9**

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**