



## RESTAURANT BIRKENHOF

### SUPPEN

KARTOFFELCREMESUPPE MIT GEBRATENEN LACHSWÜRFELN 6,80

RINDFLEISCHSUPPE MIT MARKKLÖSSCHEN 6,20

### VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE WILDPASTETE AN PREISELBEER-SAHNEMEERRETTICH

MIT BLATTSALTEN IN HOLUNDER-DRESSING 15,60

CARPACCIO VOM BIRKENHOF-WEIDERIND AN BASILIKUM-PESTO UND PARMESANCHIP 16,90

BEILAGENSALAT 5,90

### HAUPTGÄNGE

ZART ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

AN PFLAUMENSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN KROKETTEN UND GEMÜSE 28,50

DUO VOM REHBOCK AUS DEM SOONWALD

ZART ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN UND GESCHMORTES REHRAGOUT

FRISCHE PFIFFERLINGE, SEMMELAUFLAUF UND GEMÜSEGARNITUR 33,50

GEBRATENES ZANDERFILET

AUF KARTOFFEL-KÜRBISRAGOUT UND BLATTSALATE IN BALSAMICO-DRESSING 27,80

RUMPSTEAK VOM GRILL

COGNAC-PFEFFERSAUCE, KARTOFFELGRATIN UND SALAT 27,90

KARTOFFEL-KÜRBIS-RAGOUT

MIT GEMÜSE UMLEGT, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND SÜSSKARTOFFELCHIP 18,50

RINDERFILET VOM BIRKENHOF-WEIDERIND

MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, KARTOFFELGRATIN UND SALAT 37,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

MIT POMMES FRITES UND SALAT 23,90

WILDSCHWEINBRATEN AUS DEN HUNSRÜCKWÄLDERN

MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, SEMMELAUFLAUF, FELDSALAT IN HOLUNDER-DRESSING 23,80

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 2015er** -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **6,5**

**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 **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 **6,0**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad

### APERITIF DER WOCHE

*Ramazotti Rosato Herbstgefühle "Apfel-Ingwer"*

Ramazotti Rosato mit Bioapfelsaft, Ingwer, Sekt, Zimt und Rosmarin 0,2l **6,0**