



RESTAURANT BIRKENHOF

SUPPEN

KARTOFFELCREMESUPPE MIT KNOBLAUCH-CROUTONS 6,80

RINDFLEISCHSUPPE MIT MARKKLÖSSCHEN 6,80

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT KARAMELLISierter ENTENSTOPFLEBER (FOIE GRAS)
AN HOLOUNDERDRESSING UND APFELCHUTTNEY, HAUSGEBACKENER BRIOCH 22,00

ROTE BETE CARPACCIO

MIT RINDERSCHINKEN VOM BIRKENHOF-WEIDERIND
AN BALSAMICO-ZWIEBELVINAIGRETTE 16,00

BEILAGENSALAT 5,90

HAUPTGÄNGE

ZART ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
KÜRBIS-RISOTTO UND ROSENKOHL 28,50

DUO VOM SOONWALD-HIRSCH

ZART ROSA GEBRATENER RÜCKEN UND FEINES RAGOUT
SPÄTZLE UND ROMANESCO 29,50

GEBRATENES RED-SNAPPER-FILET

AUF CURRY-SPITZKOHL UND SCHWENKKARTÖFFELCHEN 27,80

RUMPSTEAK VOM GRILL

SCHALOTTEN-BALSAMICO-SAUCE, KROKETTEN UND BUNTER SALAT 27,90

KÜRBIS-RISOTTO

MIT ZIEGENFRISCHKÄSE-BÄLLCHEN MIT GEMÜSE UMLEGT 18,50

ROSA GEBRATENES FILET VOM EIFLER-LANDSCHWEIN
PORTWEINJUS, KROKETTEN AUF RAHMWIRSING 23,50

RINDERROULADE VOM BIRKENHOF-WEIDERIND
AN BURGUNDERSAUCE, SEMMELAUFLAUF UND ROTKOHL 23,90

GEBRATENES KALBSFILET

AUF NUDELN UND STEINPILZRAHM MIT BUNTEM SALAT 37,00



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

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe **11,-**

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 **5,1**

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,-**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad