



RESTAURANT BIRKENHOF

ABENDKARTE

MUTTERTAGS-MENÜ

GARTENKRÄUTERSUPPE MIT CROUTONS

GEBRATENE MAISCHOLLE

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL | BÄRLAUCHMOUSSELINE | KARTÖFFELCHEN

WEISSES MOUSSE AU CHOCOLAT BROWNIE UND FRISCHE ERDBEEREN

41,-

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEFILET VOM EIFLER LANDSCHWEIN

CHAMPIGNONS IM RAHM | POMMES FRITES | SALAT 27,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL | SAUCE HOLLANDAISE | KARTOFFELN 32,00

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

SPARGELRAGOUT | NUDELN 27,80

GEBRATENE MAISCHOLLE

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL | BÄRLAUCHMOUSSELINE | KARTÖFFELCHEN 34,00

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

GEBACKENE FETAWÜRFEL | ROSMARINKARTÖFFELCHEN 21,80

DUO VON RUMPSTEAK UND RAGOUT

KRÄUTERBUTTER | KROKETTEN | SALAT 32,50



RESTAURANT BIRKENHOF

APERITIFS - GENIESSEN

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

Glas Riesling Sekt 2018er -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **7,0**

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

Aperol klassisch mit Soda oder Orange **7,9**

Hendrick's Gin 44% mit Thomas Henry Indian Tonic Water

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

Wermut - Cuciello Bianco Sanft und Süß mit köstlicher Balance von reifen Sommerfrüchten, Vanille und angenehmer Bitternote, serviert auf Eis" **5,2**

Aperol Spritz **7,9**

Sherry 5cl trocken oder medium **4,9**

Portwein 5 cl Ruby **4,9**

Martini 5cl Bianco **4,9**

Alkoholfreie Aperitifs

Wilhelmina Traubensecco 5 cl Ruby **6,-**

Priseco „Rosenzauber“ **Apfel | Rose | Minze** **6,-**

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen **7,9**

Gartenkräutersuppe mit Croutons **7,9**

Vorspeisen

Salat mit Rinderschinken

vom Birkenhof-Weiderind

Parmesan | Spargelspitzen | Rucola **16,0**

Ziegenfrischkäsepraline

an Wildkräutersalat **16,0**