



Verehrter Gast,

Herzlich willkommen in unserem
Restaurant im Waldhotel "Berghof".

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.
Alle unsere Gerichte werden aus erstklassigen,
frischen Produkten hergestellt, welche vorzugsweise
aus unserer Region stammen.

Sollten Sie auf etwas Appetit haben,
dass Sie nicht in unserer Karte finden,
so fragen Sie bitte unser Servicepersonal!

Erkundigen Sie sich auch nach unseren
marktfrischen Angeboten!

Gerne stellt Ihnen unser Küchenteam ein
persönliches Gericht oder Menü zusammen.

"Bon Appetit"

wünschen
Familie Rudolph
sowie der Küchenchef
Markus Joklitschke

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller
mit hausgemachten Rohkostsalaten & marinierten Blattsalatspitzen,
French-Dressing & ofenfrischem Baguette
€ 6,90

Mediterrane Focaccia
mit angemachter Antipasti von,
Zucchini, Paprika, roter Zwiebel, Kirschtomaten & Basilikumpesto
€ 12,90

Total eingerollt
Involtini von der Hähnchenbrust,
gefüllt mit Bärlauch, Dörrtomaten auf Rucola,
gerösteten Pinienkernen & ofenfrischem Baguette
€ 10,90

**Feines und leichtes aus
unserem Suppentopf**

Suppen

Minestrone Berghof
aus gartenfrischen Gemüse &
unserem hausgebackenem Rosmarinbrot
€ 5,90

Süppchen von der Strauchtomate
an Rahm, Basilikum & Bruschetta mit Mozzarella
€ 5,90

leichte Küche, leichtes Leben

Vegetarisch

Parpadelle
geschwenkt in Basilikum-Pesto & Parmesan
mit kleinem Salat
€ 11,50

Flotter fang

Gegrillte Filets vom Bachsaibling im Knuspermantel
auf Zitronenwurzelgemüse an hausgemachtes Safran-Risotto
& Tomaten-Couli
€ 18,90

Duett von Lachs und Garnele
auf gerollten Bandnudeln , Basilikumluft
und Balsamico-Tomaten
€ 17,90

Thüringer Klassiker

zarte Roulade vom Rind
klassisch gefüllt an hausgemachten Apfelrotkohl
& Thüringer Klöße
€ 15,90

Geschmorter Braten vom Wildschweinnacken
an gebratenen Steinchampignons, mit Preiselbeeren,
gefüllte Gewürzbirne & Thüringer Klöße
€ 16,90

Eat healthy

Low Carb

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
gefüllt mit Fetakäse auf frischen Gemüse vom Grill
€ 14,90

Eat Meat

Piccata Milanese vom Schweinefilet
in Parmesan-Eihülle gegrilltes Filet, an Ragout von Paprika
& hausgemachten Kartoffel-Gnocchi
€ 15,90

Zwei kleine Schnitzel vom Kalbsrücken
auf lauwarmen Kartoffel-Specksalat
mit Essig Öl & kleinem Salat
€ 16,90

zartes argentinisches Rinderfilet (sous-vide gegart)
an Speckbohnen-Bündchen, mediterrane Kartoffelkrapfen
& geräucherter Paprika

180 Gramm € 24,00

300 Gramm € 32,00

Kalte Spezialitäten

Crepinette

gefüllt mit grünem Spargel, Parmaschinken und Oliven

€ 11,90

Hausgemachte Schweinskopfsülze

mit Zwiebelringen, saurer Gurke, Salatbeilage, Remouladensauce
& krossen Bratkartoffeln

€ 11,90

Thüringer Schlemmerbrett

-Schlachtungsspezialitäten-

Rotwurst, Leberwurst, Knackwurst, Schinkenspeck & Sülzwurst,
eingelegtem Gemüse, Blauschimmelkäse, Senf, Sauerrahmbutter und
frischen Bauernbrot

€ 13,90

Für unsere Kids

Pommes frites

mit Ketchup oder Mayonnaise

€ 4,50

Kloß mit Sauce

& hausgemachtem Rotkohl

€ 5,90

Nudeln mit Tomatensauce

€ 6,90

kleines Kalbsschnitzelchen

an Brokkoli und Pommes frites

€ 9,00

Süßer Ausklang für Genießer

Kleines Trio von Ziegenfrischkäse ,
an hausgemachten Birnen-Chutney, Feigensenf, dunklen Trauben und
Baguette
€ 12,90

Süßes Dreierlei von Sorbet
-im Glas serviert-
aufgespritzt mit Sekt, beschwipst mit Grand Marnier
& frischer Himbeer-Couli
€ 8,50

Erfragen Sie auch unsere täglich wechselnden Desserts.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Ausklang aus dem
Alltag
& einen guten Appetit

wünscht Ihnen Küchenchef Markus Joklitschke
und sein Team

WALDHOTEL
BERGHOF