RESTAURANT BIRKENHOF

- IHR OSTERMENÜ MIT HAUPTGANGWAHL -

SUPPE

GARTENKRÄUTERSÜPPCHEN MIT HAUSGEBACKENEM TOMATENBROT

MENÜ-HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE OSTERLAMMKEULE
THYMIANJUS | SCHNIPPELBÖHNCHEN | KARTOFFELGRATIN 48,00

RINDERFILET VOM GRILL
MORCHELRAHMSAUCE | GEMÜSEBUKETT | HAUSGEMACHTE KROKETTEN 56,00

GEBRATENER BACHSAIBLING
MANDELBUTTER | SALZKARTOFFELN | SALAT 47,00

FALAFFEL
AUF SÜSSKARTOFFELGEMÜSE-CURRY 36,00

DESSERTVARIATION

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE | MATCHA-TEE EIS | FRISCHE FRÜCHTE

KINDERMENÜS
BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHRE

KALBSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND ERBSEN 21,-
KINDERDESSERT
ODER

CHICKEN NUGGETS MIT POMMMES UND KETCHUP ODER MAYO
KINDERDESSERT 16,-

(SUPPE BEI KINDERMENÜ KANN GERNE NOCH DAZU BESTELLT WERDEN)

RESTAURANT BIRKENHOF

FROHE OSTERN WÜNSCHT FAMILIE DIETRICH UND TEAM

APERITIFS - GENIESSEN

Sektcocktail »Birkenhof« Riesling Sekt brut, mit Mango, Cassis & Aperol **6,9**
Glas Riesling Sekt 2019er -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 - Cucielo 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
100% Direktsaft aus **Weißburgunder- & Cabernet Dorio-Trauben**. Elegante Perllage, milde Säure, frische Aromanoten von kleiner Birne, Papaya und getrockneten Aprikosen 0,1l **6,-**
Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

Prisecco „Bio-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