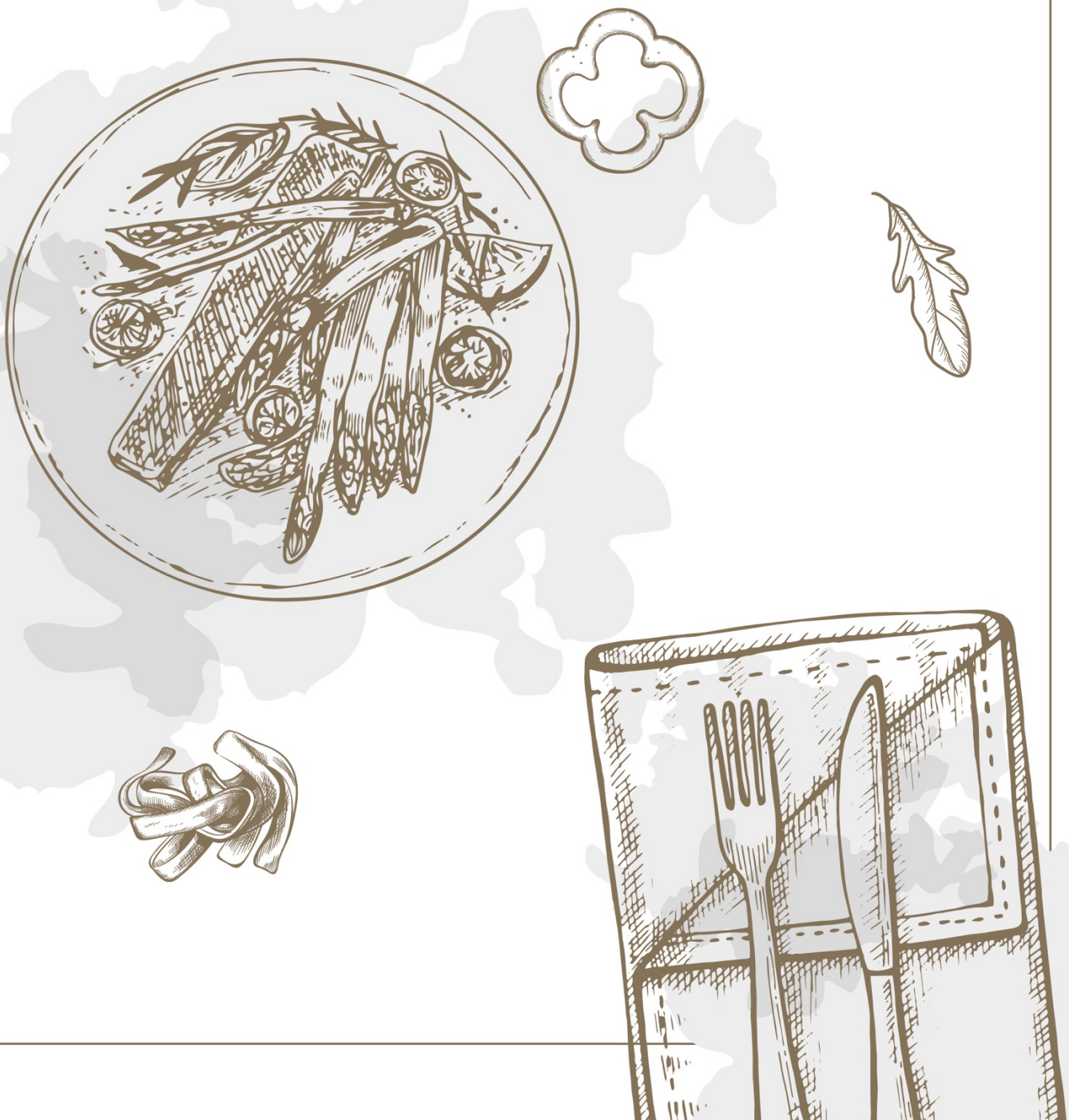
BERNSTEIN

HOTELS & RESORTS

Speisekarte



BERNSTEIN
HOTELS & RESORTS

Montags-Menü

Rindercarpaccio am Rucolanest — 12,50 €
mit Parmesan, Olivenöl und Steakpfeffer

Tomatencremesuppe — 8,50 €
mit einer Sahnenocke und Kräutern

***

Gebratenes Hähnchenbrustfilet, — 22,50 €
dazu Currysauce, Limettenreis und Salat

Oder

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten, — 23,50 €
dazu glasierte Paprikastreifen, Kräuter- Risotto und Salat

Oder

Gemüse- Risotto — 18,50 €
an frittierten Rucola

***

Zitronencreme mit Orangenzesten — 7,00 €

Crème brûlée — 8,00 €

BERNSTEIN
HOTELS & RESORTS

Dienstags-Menü

Büffelmozarella 14,50 €
dazu Tomate, Olivenöl und Steakpfeffer

Consommé vom Haushuhn 8,50 €
mit Gemüsejulienne und Eierstich

***

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschein „Wiener Art“, 22,50 €
dazu Steakhouse pommes, Zitronenspalte und Salat

Oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet; 24,50 €
dazu Curry- Reistimbal, Zitronenspalte und Salat

Oder

Pasta mit Tomaten- Sahne- Sauce, 18,50 €
dazu Parmesanspäne

***

Mousse von der Schokolade, 8,50 €
dazu Vanillesauce

Crème brûlée 8,00 €

BERNSTEIN
HOTELS & RESORTS

Mittwochs-Menü

Serano- Schinken, 11,50 €
an Honigmelone und Salatbouquet

Blumenkohlcremesuppe „Dubary“ 8,50 €
mit Croûtons und frischen Kräutern

***

Gebratene Streifen vom Huhn 23,50 €
mit Ananas, Currysauce, Risi – Pisi, Reis, Salat

Oder

Gedünstetes Kabeljaufilet, 23,50 €
dazu Kräuter- Penne, glasierte Cocktailtomaten und Salat

Oder

Feta gratiniert 16,50 €
mit Tomaten, Oliven und Kräutern

***

Hausgemachte Waldbeeren- Panna- Cotta 8,50 €

Crème brûlée 8,00 €

BERNSTEIN
HOTELS & RESORTS

Donnerstags-Menü

Lachstatar, 13,50 €
mit Gurken, Paprika und Kräutern

Hausgemachte Soljanka, 8,50 €
Crème fraîche und Zitronenecke

***

Gegrilltes Schweinesteak vom Strohschwein, 24,50 €
dazu Cognacsauce, gebratene Champignonköpfe und Kroketten

Oder

In Eihülle gebratenes Hokifilet, 24,50 €
dazu Remouladensauce und Bratkartoffeln

Oder

Schupfnudel- Gemüse- Pfanne 18,50 €

***

Crème brûlée 8,00 €

Salat von Früchten mit Vanilleeis 7,50 €

BERNSTEIN
HOTELS & RESORTS

Freitags-Menü

Hausgemachte Anti- Pasti — 11,50 €
am Salatbouquet

Kartoffelsuppe — 8,50 €
mit Baconchips und Kräutern

***

Lachsfilet im Gemüseschmand; — 24,50 €
Risotto und Salat

Oder

Filet vom Duroc Schwein im Speckmantel — 26,50 €
dazu Champignon a la Creme und Röstinchen

Oder

Gemüse Couscous — 18,50 €

***

Weißes Schokoladenmousse, — 8,50 €
mit Fruchtsauce

Crème brûlée — 8,00 €

BERNSTEIN
HOTELS & RESORTS

Samstags-Menü

Gefüllte Crépes-Roulade 13,50 €
am Salatbouquet

Cremesuppe von Steinchampignons, 9,50 €
mit Croûtons und frischen Kräutern

***

Französische gebratene Maispoulardenbrust, 24,50 €
dazu Sauce Bernaise, Trüffelkartoffeln und Salat

Oder

Lachsschnitte „asiatische Art", 26,50 €
dazu Wurzelgemüse, Risotto und Salat

Oder

Gemüse- Risotto, 18,50 €
mit frittiertem Rucola

***

Duo von der Schokolade 8,50 €

Crème brûlée 8,00 €

als 3 Gang Menü 39,00 €

oder als 4 Gang Menü 48,50 €

BERNSTEIN
HOTELS & RESORTS

Sonntags-Menü

Shrimpscocktail, 13,50 €
dazu Chiffonade vom Blattsalat

Consommé von der Tomate, 9,50 €
dazu Gemüsejulienne und Concassée

***

Geschmorter Harzer Wildbraten, 24,50 €
dazu Rotweinsauce, Apfelrotkohl und gebratene Serviettenknödel

Oder

Pasta in einer Kräutersauce, 23,50 €
mit Knoblauch, Parmesan und Lachswürfel

Oder

Vegane Gemüseplatte, 18,50 €
mit Olivenöl und Kartoffeln

***

Hausgemachtes Tiramisu 9,50 €

Crème brûlée 8,00 €