

NACHMITTAGSKARTE

montags bis freitags von 14 Uhr bis 18 Uhr



Burrata

mit gegrillter Ochsenherztomate und Spitzpaprika
dazu Kräuter-Olivenöl und P.X.-Balsamico, 25 Jahre gereift

21,00

Lachstatar

Tatar vom rohen und hausgebeizten
norwegischen Lachs, dazu gepickelte
Radieschen, Avocadocrème
und Kartoffelrösti

19,00 | 22,00

Spanische

Jahrgangssardinen

in Olivenöl mit Zitrone und Baguette

29,00

Benner's Salat

Saisonale Blattsalate, Wildkräuter
und unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern
dazu geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot vom Backhaus Bürger

wahlweise serviert mit:

gegrilltem Hähnchen

24,00

Rinderfiletwürfeln mit Sauce Tartare und „Gießener Kresse“

28,50

Riesengambas vom Grill und Limonen-Crème-fraîche

29,00

Auster Petit

Die Austern servieren wir mit Zitrone, Austernessig und Austernbrot.

Fines de Claires

Von der nordatlantischen Küste Frankreichs.
Ein sehr reiner Geschmack,
dank ihrer monatelangen Veredelung.
Leicht salziges Aroma
mit einer feinen Note nach Seetang.

5,00 pro Stück

Tsarskaya

Gezüchtet an der Westküste Frankreichs.
Kräftiges und salziges Fruchtfleisch,
welches auf dem Gaumen
einen zuckerigen Geschmack
mit einer dezenten Mandelnote entfaltet.

7,50 pro Stück

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,92 p. P.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.
Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

an Oliven-Kaviar mit gebratenen Poweraden und zitronigem Cipriani-Dressing

23,00

Argentinisches La Granja Rindersteak-Tatar

mit Dijon-Senf, Cornichons, Ketchup, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Schnittlauch
und mit Cognac verfeinert

serviert mit mild-pfeffrigen Salzkristallen

dazu reichen wir eine Bauernbrot-Stange vom Backhaus Bürger

24,00

DESSERTS

Benner's Dessertvariationen

Cantuccini-Tiramisu

6,00

Panna Cotta
mit Himbeermark

6,00

Dunkles Schokoladenmousse
aus der
70%igen Guanaja Schokolade
von Valrhona

6,00

Kokosmousse
mit Mango und Kokos-Meringue

6,00

DESSERTVARIATIONEN ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

2 Desserts

11,00

3 Desserts

16,00

Crème brûlée

à la Vanille

8,50

Macarons

Auswahl von handgemachten Macarons aus unserer Pâtisserie
Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere | Salted Caramel | Mokka

2,50 pro Stück

Hausgemachte Tarte

dazu Vanilleeis

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot

9,90

