

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

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

23,00

Burrata und Wassermelone

mit bunten Gartentomaten, Passionsfrucht
und Basilikum-Chili-Öl

21,00

Lachstatar

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

19,00 | 22,00

Geeistes Gurkensüppchen

mit Büsumer Krabben

12,50

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

Spanische Jahrgangssardinen

in Olivenöl
mit Zitrone und Baguette

29,00

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,92 p. P.

Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

34,00

Argentinisches Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“
mit Pfeffersauce, Marktgemüse
und Kartoffelgratin

140 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht

40,00

50,00

Argentinisches Sirloin-Steak

vom Rumpsteak von der „Rodeo-Ranch“
mit Barbecue-Sauce, Chimichurri
Bohnen-Cassoulet und belgischen Pommes

250 g Rohgewicht

41,00

PIMP MY MEAL

Surf & Turf

Auf Wunsch servieren wir unsere Steaks
auch als Kombination
aus Fleisch und Meeresfrüchten.

Black Tiger Riesengarnele

6,00 pro Stück

Trüffelpommes

mit gehobelten Sommertrüffeln
Parmigiano Reggiano
und getrüffelter Mayonnaise

14,00 | 21,50

Lammrücken

aus Neuseeland
gratiniert mit einer Ziegenkäsekruste
verfeinert mit Honig und Thymian
dazu Bulgur, Rauchmandel
Berberitzen und wildem Brokkoli

41,00

Gegrilltes Filet von der Atlantik Dorade

mit wildem Brokkoli
und Risotto von der Amalfi-Zitrone

38,00

Trüffeltaglierini

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Trüffeln

23,50 | 29,00



DESSERTVARIATIONEN

Zum selbst zusammenstellen

2 Desserts
16,00

3 Desserts
23,00

Benner's Quarkmousse
mit Limette
Waldbeeren und Fruchtmarmelade
8,50

Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
mit Mascarpone-Crème
8,50

Dunkles Schokoladenmousse
aus der
70%igen Guanaja Schokolade
von Valrhona
8,50

Vanille-Panna Cotta
mit Himbeer-Ragout
und weißer Schokolade
8,50

Hausgemachte Tarte

dazu Vanilleeis

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach dem Tagesangebot

9,90

Macarons

Auswahl von handgemachten Macarons
aus unserer Pâtisserie
Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere
Salted Caramel | Mokka
2,50 pro Stück