

VORSPEISEN & SALATE

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

Tataki vom Yellowfin Tuna

mit Yuzu-Sesam-Mayonnaise, Papaya, Avocado
Mizuna-Salat und Wasabi-Apfel-Eis

26,00

Spanische Jahrgangssardinen

in Olivenöl

mit Zitrone und Baguette

29,00

Geeistes Gurkensüppchen

mit Büsumer Krabben

12,50

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

wahlweise mit:

einer Portion Pommes frites

28,50

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.

VORSPEISEN SALATE

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

Unsere Klassiker

Lachstatar

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

19,00 | 22,00

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

34,00

Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Majoranjus, Spitzkohl und Kartoffelknödel

45,00

für zwei Personen auch als ganze Ente bestellbar

Diese wird am Tisch vor Ihren Augen tranchiert

90,00



HAUPTGANG

Gebratene helle Kalbsleber

von Peter's Farm
mit Balsamico-Jus, Vanille-Pfirsich
gebackenen Zwiebeln
und Kartoffelpüree

29,00

Lammrücken

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

41,00

Underwater

Gegrilltes Filet von der Atlantik Dorade

wildem Brokkoli
und Risotto von der Amalfi-Zitrone

38,00

Kabeljau

gebacken in Panko-Panade
mit Estragon-Zitronen-Mayonnaise
braisierter Kopfsalat
Tomaten-Ei-Vinaigrette
und Grenaille-Kartoffeln

36,00



BENNER'S STEAKS

Argentinisches Sirloin-Steak

vom Rumpsteak von der „Rodeo-Ranch“
mit Barbecue-Sauce, Chimichurri
Bohnen-Cassoulet und belgischen Pommes
250 g Rohgewicht
41,00

Chateaubriand

für 2 Personen

mit Pfeffersauce, Sauce Bearnaise
Marktgemüse und Kartoffelgratin
500 g Rohgewicht
59,00 pro Person

Argentinisches Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“
mit Pfeffersauce, Marktgemüse
und Kartoffelgratin
140 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht
40,00 **50,00**

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



Aus unserer Pastamanufaktur

Pappardelle

in Frankfurter Kräutersahne
mit Fenchel-Tomaten-Pesto
dazu gebratene Pfifferlinge
und gehobelter Grana Padano

17,50 | 23,50

wahlweise mit:

gegrillten Rinderfiletwürfeln

30,00 | 36,00

Trüffeltaglierini

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Trüffeln

23,50 | 29,00

VEGANES HIGHLIGHT

„Falafel-Bowl“

mit hausgemachten gebackenen Falafeln
Avocado, Kichererbsen
Granatapfel, Bulgur
Mizuna-Salat und Hummus

26,00



DESSERTS

Benner's Dessertvariationen

Benner's Quarkmousse
mit Limette, Waldbeeren und Fruchtmark
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

DESSERTVARIATIONEN ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

2 Desserts
16,00

3 Desserts
23,00

Hausgemachte Tarte

dazu Vanilleeis

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot

9,90

Sorbet

aufgegossen mit Prosecco
wahlweise Limone oder Cassis

9,50

Macarons

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

2,50 pro Stück

Eissorten

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Macadamia

2,50 pro Kugel

Ausgesuchte Internationale Käse

Brie de Normandie, Comté und Gorgonzola Piccante
mit Tiroler Schüttelbrot, Feigensenf, Walnüssen und Trauben

20,00

