

VORSPEISEN & SALATE

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

an Oliven-Kaviar

mit gebratenen Poweraden und zitronigem Cipriani-Dressing

23,00

Französische Artischocke

im Ganzen serviert

mit Schalotten-Vinaigrette

Estragon-Zitronen-Mayonnaise

Dijon-Senfcrème und Baguette

20,50

Gezupfter Burrata und Tomaten-Espuma

mit Oxsenherztomate, Tomaten-Tatar

Piment d'Espelette und Lakudia Olivenöl

21,00

Spanische Jahrgangssardinen

in Olivenöl

mit Zitrone und Baguette

29,00

Gebratene

Foie gras de canard

mit eigener Jus, Vanille-Pfirsich

und Kartoffel-Sellerieschaum

30,50

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.

VORSPEISEN & SALATE

Angeräucherte Maiscrèmesuppe

mit französischer Crème fraîche
und Barbecue-Popcorn

11,50

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 Bauernbrot vom Backhaus Bürger

24,00

wahlweise mit:

einer Portion Pommes frites

28,50

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

Benner's Vorspeisenteller

ab 2 Personen

Eine Variation aus unseren beliebtesten Vorspeisen zum Teilen.
Rindertatar | Lachstatar | Gezupfter Burrata | Wildkräutersalat

29,50 pro Person



Auster Petit

Die Austern servieren wir mit Zitrone, Austernessig und Austernbrot.

Fines de Normandié

Von der nordatlantischen Küste Frankreichs.

Ein sehr reiner Geschmack, dank ihrer monatelangen Veredelung.

Leicht salziges Aroma mit einer feinen Note nach Seetang.

4,50 pro Stück

Tsarskaya

Gezüchtet an der Westküste Frankreichs.

Kräftiges und salziges Fruchtfleisch, welches auf dem Gaumen einen zuckerigen Geschmack mit einer dezenten Mandelnote entfaltet.

7,30 pro Stück

Unsere Klassiker

Lachstatar

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

20,00 | 24,00

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

35,00

Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Majoranjus, Spitzkohl und Brezelknödel

45,00

für zwei Personen auch als ganze Ente bestellbar

Diese wird am Tisch vor Ihren Augen tranchiert

90,00



HAUPTGANG

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Kirsche, Schaum vom Hokkaido-Kürbis
und gebratenen Brezelknödeln

35,80

Geschmorte Ochsenschulter

vom Bio-Rind

mit gepickelten Perlzwiebeln
gebratenem saisonalem Gemüse
Kartoffel-Sellerieschaum
und gebackene Kartoffelperlen

29,50

Underwater

Gegrilltes Filet vom Loup de Mer

mit Hummerschaum, Spinat-Risotto
und Rauchtomate

39,50

Gratiniertes Filet vom schottischen „Loch Duart“ Lachs

serviert in einer Porzellandose
mit Estragon, Limone, Mangold
Edamame und Dillkartoffeln

37,00



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

Strozzapreti

mit Walnüssen, Gorgonzola Dolce
Birne, confierten Tomaten
Rauke und 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

Gebackener Blumenkohl

mit Tahin-Erdnuss-Sauce
Edamame
und Rote-Bete-Hummus

26,00



DESSERTS

Benner's Dessertvariationen

Marzipan-Mohn-Mousse
mit Himbeersauce
und weißer Opalys Schokolade
von Valrhona
8,50

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

**Hausgemachte
Crème Brûlée à la Vanille**
8,50

Mango-Kokos-Panna Cotta
mit Kokos-Baiser und Mangomark
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

Benner's Zwetschgen-Crumble

dazu Vanilleeis
11,50

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

