



GEKLOPFTES CARPACCIO

vom Fassona-Rind aus dem Piemont

Oliven-Kaviar | gebratene Poweraden | zitroniges Cipriani-Dressing

23,00

SPARGELCREMESUPPE

eigene Einlage | Bärlauch-Tomaten-Crostini

10,50

BENNER'S SALAT

Saisonale Blattsalate | Wildkräuter | Spezialdressing | Frankfurter Kräuter

geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot vom Backhaus Bürger

14,00

wahlweise serviert mit:

GEGRILLTES HÄHNCHEN

24,00

RINDERFILETWÜRFEL

Sauce tartare | „Gießener Kresse“

28,50

RIESENGAMBAS VOM GRILL

Limonen-Crème-fraîche

29,00

SPANISCHE JAHRGANGSSARDINEN

Olivenöl | Zitrone | Baguette

29,00

LACHSTATAR

Tatar vom rohen und hausgebeizten norwegischen Lachs

gepickelte Radieschen | Avocadocrème | Kartoffelrösti

20,00 | 24,00

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter & 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.

ARGENTINISCHES RINDERFILET

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“

Pfeffersauce | Marktgemüse | Kartoffelgratin

140 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht

40,00

50,00

PIMP MY MEAL

SURF & TURF

*Auf Wunsch auch als Kombination aus
Fleisch und Meeresfrüchte servierbar.*

Black Tiger Riesengarnele

6,00 pro Stück

TRÜFFELPOMMES

gehobelter Sommertrüffel

Parmigiano Reggiano

getrüffelte Mayonnaise

14,00 | 21,50

GEBRATENE KALBSLEBER

von Peter's Farm

Portwein-Jus | Rhabarber | gebackene junge Zwiebeln | Pommes Mousseline

30,50

WIENER KALBSSCHNITZEL

Bratkartoffeln | Tiroler Speck | Gurkensalat

35,00

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

aus dem Atlantik

Bärlauch-Chimichurri | gegrillter grüner Spargel | weißes Spargel-Risotto

38,00



TRÜFFELTAGLIERINI

Sauce von weißen Alba Trüffeln

gehobelter Trüffel

23,50 | 29,00

GEGRILLTES VEGANES PAILLARD



vegane Morchelrahmsauce | Bärlauch

Frühlingsgemüse

junge Rosmarinkartoffeln

26,00



SPARGELKARTE

BENNER'S SPARGEL-MIKADO

weißer Spargel | grüner Spargel
Tomaten-Ei-Vinaigrette | Frühlingskräuter | Sanddorn
Büsumer Krabben | Gurken-Dill-Marinade

23,00

„BENNER'S FRÜHLINGSERWACHEN“

Black Angus Rinderfilet | pochiertes Landei
Trüffelschaum | gegrillter grüner Spargel | Pommes Mousseline
(ca. 140 g Rohgewicht)

42,00

DEUTSCHER STANGENSPARGEL

(ca. 250 g geschält)
neue Kartoffeln
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

27,50

wahlweise serviert mit:

GEKOCHTEM SCHINKEN

9,00

ROHEM TIROLER SCHINKEN

9,00

KLEINEM WIENER SCHNITZEL

(ca. 80 g)

14,50

LACHSSTEAK

(ca. 140 g)

16,00

RINDERFILET

(ca. 140 g)

27,00



DESSERTS

BENNER'S DESSERTVARIATIONEN

RHABARBER-ERDBEER-TRIFLE

Buttermilch-Crumble | Joghurt-Limetten-Crème

8,50

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

8,50

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

aus der 70%igen Guanaja Schokolade von Valrhona

8,50

DESSERTVARIATIONEN ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

2 Desserts

16,00

3 Desserts

23,00

DUBAI-TIRAMISU

Pistazien-Crème

Guanja Schokolade von Valrhona

10,50

MACARONS

Auswahl von handgemachten Macarons

aus unserer Pâtisserie

Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere

Salted Caramel | Mokka

2,50 pro Stück

