

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 Mouseline
(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



VORSPEISEN

GEKLOPFTES CARPACCIO

vom Fassona-Rind aus dem Piemont

Oliven-Kaviar | gebratene Poweraden | zitroniges Cipriani-Dressing

23,00

BENNER'S KLEINES EREIGNIS

Kurz angegrillter Yellowfin Tuna

Yuzu-Teriyaki-Lack | weißes Spargel-Risotto

Kerbel-Limonen-Öl

18,50 | 26,50

SPANISCHE JAHRGANGSSARDINEN

Olivenöl | Zitrone | Baguette

29,00

BENNER'S VORSPEISENTELLER

ab 2 Personen

Eine Variation aus unseren beliebtesten Vorspeisen zum Teilen.

Carpaccio | Lachstatar | gegrillte Riesengarnele

Spargel-Mikado | Wildkräutersalat

29,50 pro Person

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.

VORSPEISEN & SALATE

SPARGELCREMESUPPE

eigene Einlage | Bärlauch-Tomaten-Crostini

10,50

ARGENTINISCHES RINDERSTEAK-TATAR

aus La Granja

Dijon-Senf | Cornichons | Ketchup | Sardellen | Kapern | Zwiebeln
Schnittlauch | Cognac | mild-pfeffrige Salzkristalle | Bauernbrot

24,00

wahlweise serviert mit:

PORTION POMMES FRITES

28,50

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





AUSTER PETIT

Zitrone | Austernessig | Austernbrot

FINES DE NORMANDIE

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
gepickelte Radieschen | Avocado-creme | Kartoffelrösti

20,00 | 24,00

WIENER KALBSSCHNITZEL

Bratkartoffeln | Tiroler Speck

Gurkensalat

35,00

TRÜFFELTAGLIERINI

Sauce von weißen Alba Trüffeln

gehobelter Trüffel

23,50 | 29,00



HAUPTGANG

LAMMRÜCKEN

aus Neuseeland

Tomaten-Ricotta-Oliven-Kruste

gegrilltes Frühlingsgemüse | cremige Bärlauch-Polenta

36,00

GEBRATENE KALBSLEBER

von Peter's Farm

Portwein-Jus

Rhabarber | gebackene junge Zwiebeln | Pommes Mouseline

30,50

UNDERWATER

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

aus dem Atlantik

Bärlauch-Chimichurri

gegrillter grüner Spargel | weißes Spargel-Risotto

38,00

VEGANES HIGHLIGHT

GEGRILLTES VEGANES PAILLARD

vegane Morchelrahmsauce

Bärlauch | in Olivenöl gebratenes Frühlingsgemüse

junge Rosmarinkartoffeln

26,00



BENNER'S STEAKS

VOM HEIßEN STEIN

ARGENTINISCHES SIRLOIN-STEAK

vom Rumpsteak von der „Rodeo-Ranch“

Barbecue-Sauce | Bärlauch-Chimichurri

Frühlingsgemüse | belgische Pommes

250 g Rohgewicht

41,00

ARGENTINISCHES RINDERFILET

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“

Pfeffersauce | Marktgemüse

Kartoffelgratin

140 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht

40,00

50,00

CHATEAUBRIAND

für 2 Personen

Pfeffersauce | Sauce béarnaise

Marktgemüse | Kartoffelgratin

500 g Rohgewicht

59,00 pro Person

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

gehobelter Sommertrüffel

Parmigiano Reggiano | getrüffelte Mayonnaise

14,00 | 21,50



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 | Guanaja Schokolade von Valrhona

10,50

SORBET

Prosecco

wahlweise Limone oder Cassis

9,50

EISSORTEN

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Macadamia

2,50 pro Kugel

MACARONS

Auswahl von handgemachten Macarons aus unserer Pâtisserie

Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere | Salted Caramel | Mokka

2,50 pro Stück

