

VORSPEISEN

GEKLOPFTES CARPACCIO

vom Fassona-Rind aus dem Piemont

Oliven-Kaviar | gebratene Poweraden

zitroniges Cipriani-Dressing

23,00



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



6,50 pro Stück



PERLES MONT ST. MICHEL

Der reine Geschmack nach klarem, mineralischem Meerwasser

deutet sofort auf die anspruchsvolle und hohe Qualität der Austerndelikatesse hin.

Zart in der Textur mit einem Hauch von Nuss und einem jodartigen Abgang.

6,50 pro Stück



SPANISCHE JAHRGANGSSARDINEN

Olivenöl | Zitrone

Baguette

29,00

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.

VORSPEISEN & SALATE

MARONENSUPPE

französische Crème fraîche | karamellisierte Walnüsse

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:

PORITION 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



UNSERE KLASSIKER

LACHSTATAR

Tatar vom rohen und hausgebeizten norwegischen Lachs

gepickelte Radieschen | Avocadocreme

Kartoffelrösti

20,00 | 24,00

BAYRISCHE FREILANDENTE

$\frac{1}{2}$ Portion

Jus | Rotkohl

Kartoffelklöße

45,00

WIENER KALBSSCHNITZEL

Bratkartoffeln | Tiroler Speck

Gurkensalat

35,00

TRÜFFELTAGLIERINI

Sauce von weißen Alba Trüffeln

gehobelter Trüffel

23,50 | 29,00



HAUPTGANG



BENNER'S GÄNSEBRATEN

Brust | Keule

Gänsesauce | Rotkraut | Maronen

Marzipanäpfelchen | Kartoffelklöße

58,00



HIRSCHGULASCH

französische Crème fraîche | Rotkraut

Haselnussspätzle

29,50

UNDERWATER

ISLÄNDISCHES SEESAIBLINGFILET

vom Grill

Frankfurter Kräuter-Emulsion

junger Spinat | Meerrettich-Risotto

36,50

VEGANES HIGHLIGHT

TIKKA-MASALA-TOFU

Ponzu-Yuzu-Sauce | Bulgur

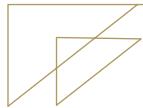
Sprossengemüse



24,50



BENNER'S STEAKS



ARGENTINISCHES SIRLOIN-STEAK



vom Rumpsteak von der „Rodeo-Ranch“

Barbecue-Sauce | Chimichurri

saisonales Gemüse | 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 Trüffel | Parmigiano Reggiano

geträffelte Mayonnaise

14,00 | 21,50



DESSERTS

BENNER'S DESSERTVARIATIONEN

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

AUSGESUCHTE INTERNATIONALE KÄSE

Brie de Normandie | Comté | Gorgonzola Piccante

Tiroler Schüttelbrot | Feigensenf | Walnüssen | Trauben

20,00

