

Nachtisch



Ausgesuchte Internationale Käse

17
€

Nachspeisen



Knusperschnitte von der Valrhona-Schokolade

16
€



Crème brûlée

19
11
€



Hausgemachtes Cantuccini-Tiramisu (SPECIAL)

11
€

Pizza



Fleischpizza

Antipasti



Antipasti



Lachstatar

17
€

Beilagen



Portion Pommes frites

6
€

Getränke



Flasche Wasser

Schnitzel



Schnitzel

10

Vorspeisen & Salate



Gegrillte argentinische Wildgarnelen

24
€

Hauptgang



Ganzer Gänsebraten



BENNER's Gänsebraten

Banchan



Seiten

Kalte & Warme Vorspeisen



Antipasti

1

Grillgerichte



Chateaubriand

Fleisch



Wiener Kalbsschnitzel

30
€

Sushi Menüs



Ente

Hauptspeise



Helle Kalbsleber

31
€



Ganze Seezunge



Atlantik Steinbutt

42
€

Al Forno



Strozzapreti

22
€

Unsere Klassiker



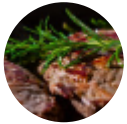
Junge halbe Ente aus dem Rohr

40
€



Argentinisches-Rinderfilet

Schweinefleisch



Schweinefleisch

Entengerichte



Ente

Special



Pimp my Meal

19
€

Gebäck



Macarons

Spargelkarte



PORTION STANGENSPARGEL

20
€



Spargelcremesuppe

10
€

Eiskugeln



Himbeersorbet

9
€

Kaffee



Kafe

AUSTERN



Fines de Claires

Vorspeisen



Hausgemachte Tarte

9
€

hauptsächlich



Unser Spargelnest

18
€



Benner's Dreierlei



Scheibe vom Rinderfilet und Schulterstück



Gebratene Ziegenkäse-Praline

vom heißen Stein



American Chuck Flap



Argentinisches Sirloin-Steak



New York Strip (SPECIAL)

Zum Dessert



Beerenauslese Nachtgold aus der Pfalz Glas 0,1 l

WEINKÜCHE



Bärlauch-Cremesuppe

11
€

Zum Hauptgang



**2020 Assmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder Trocken, Deutscher Qualitätswein,
Weingut Mohr in Lorch am Rhein Glas 0,1 l**

VORSPEISE & SALATE



Benner's Salat



Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind

20
€



Steak Tatar vom argentinischen La Granja Rind

21
€

Aus unserer Pastamanufaktur



Trüffeltaglierine

20
€

Zur Vorspeise



2020 Little Lion Cuvée aus Weißburgunder, Müller Thurgau, Riesling, Weingut Martin Korrell, Nahe Glas 0,1 l

BENNER's Fondue



Fleisch-Fondue

Auf Wunsch servieren wir begleitend dazu



Portion Trüffel Pommes mit gehobelten Wintertrüffeln Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

15
€



Portion Bratkartoffeln mit Tiroler Speck

6
€

BACK TO THE ROOTS



Unsere Lachsbescheidenheit

22
€

APERITIF DES MONATS



Rhabarber-Gin-Fizz

13
€

Nicht kategorisiert



Tia Maraa



Plateau De Fruits De Mer



Getränke