

Nächste Termine im Restaurant benzoliver

Jeden 1. Montag im Monat Start 6.5.24

Selbstgemachte Burger von oben bis unten...

1 Mai – Eröffnung Radlertreff in Stackeden-Elsheim

unsere Sommerlocation mit kleinen Radlersnacks

12 Mai – 4 Gang-Muttertagsmenü

Spargel & Erdbeeren

ab 25. Oktober 2024 bis 24. Dezember 2024

Tranchierte ganze Gans (4Personen)

im Restaurant oder To Go mit Zubereitungsanleitung

24. Dezember 2024 + Weihnachtsfeiertage

Tranchierte halbe/ganze Gans (2-4Personen oder mehr)

To Go mit Zubereitungsanleitung – Abholung oder Lieferung von 10-12 Uhr

Weihnachtsfeiertage, 25. Dezember & 26. Dezember 2024

4 Gänge Menü mit Hauptgang zur Wahl

„Rheinessen blüht auf“ 4 Gang-Menü

Spargel & Bärlauch Menü

Tomaten-Brotsalat mit benzoliver´s dunkler Balsamico Vinaigrette

Mozzarella & Basilikum

*** **

Bärlauchcremesüppchen mit gebackener Garnele

*** **

Gebratene Maishähnchenbrust
auf Spargelragout & Rosmarinkartoffeln

oder

Karamellisierte Ziegenkäse auf
Spargelragout & Rosmarinkartoffeln

Weinempfehlung

2023er Chardonnay trocken

Weingut Alexander Flick, Bechtolsheim

0,1l – 3,50 € | 0,2l – 5,90 €

*** **

Crème Brûlée mit Tonkabohne & Erdbeeren

Menüpreis 55,00 € - Vegetarisch 46,00 €

Vorspeisen

Marinierter Stangenspargel mit Tomate & Frühlingskräuter
12,00 €

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Kräuter & Olivenöl
12,50 €

Dünn geschnittener luftgetrockneter Schinken (Südtiroler Art)
9,50€

Carpaccio vom Rind mit gerösteten Mandeln, kleines Salatbouquet & Parmesan
14,00 €

Frühlingssalat mit benzoliver´s Balsamico-Vinaigrette,

Croûtons, gerösteten Kernen und Nüssen

VSP 10,50 € | HG 13,50 €

~mit *karamellisiertem Ziegenkäse* zzgl. 3,50 €

~mit *gebratener Maishähnchenbrust* zzgl. 11,50 €

~mit *gebratenen Garnelen* zzgl. 12,50 €

Suppe

Spargelcremesüppchen mit eigener Einlage & Croûtons
8,00 €

Bärlauchcremesüppchen mit gebackener Garnele
9,50 €

Sonntagsgericht – jeden Sonntagmittag (nur solange der Vorrat reicht)

...aktuelles Gericht finden Sie immer online oder fragen Sie unser Personal...

Zwischengänge & Hauptgänge

Kabeljau mit Bouillabaisseschaum, Gemüsespaghetti & Bärlauch- Gnocchi

ZWG 22,00 € | HG 28,00 €

benzoliver´s Flammkuchen mit Ziegenkäse, Birne, Honig & gekochter Schinken

13,90 € (Vegetarisch auf Anfrage)

Bärlauch-Gnocchis mit braunen Champignons, Cherrytomaten, gerösteten Mandeln,
Parmesan & Rucola

17,50 €

Rumpsteak rosa gebraten mit Rotweinsauce, Frühlingsgemüse & Mandelbällchen

31,90 €

Cordon Bleu (mit Bergkäse & Hinterschinken) vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln & Salat

28,50 €

Geschnetzeltes von Rind & Kalb mit Pfefferrahm & Serviettenknödel

22,50 €

Weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener
Butter 19,90 €

~gekochter *Hinterschinken (Metzgerei Hamm)* zzgl. 9,50 €

~mit *Kalbsschnitzel* zzgl. 14 €

~mit *Kabeljau* zzgl. 14 €

-mit *gebratenen Garnelen* zzgl. 12,50 €

~mit *karamellisiertem Ziegenkäse* zzgl. 3,50 €

Dessert

Selbstgemachtes Eis oder Sorbet

3,00 €

Espresso mit Vanilleeis

5,80 €

Crème Brûlée mit Tonkabohne & Erdbeeren

9,00 €

Sorbet mit Riesling Brut Sekt

8,50 €

Dessertvariation

11,50 €

Heisse Getränke

Caffé Crema / Cappuccino 3,80 €

Espresso 2,90 € | Dp. 4,90 €

Espresso Macchiato 3,30 €

Glas BIO Tee (Organic Tea), Ginger Lemongrass, Earl Grey, 3,80 €

Kir Royale, Raspberry-Verbena-Lavender

Digestif

Weis, Williams-Christ-Birne, Zwetschgenwasser, Mirabellenwasser,
 Altes Pflümli 2cl - 4,50 €

Haus schnaps Marille 2cl – 4,00 €

Haselnuss, Blutwurz, Quitten mit Quittenfrucht 2cl - 4,50 €

Hof Eckstein, Mirabellenwasser, Kirschwasser, Apfel-Quitte 2cl – 5,00 €

Hemmes 2cl - 4,50 €

Himbeergeist, Tresterbrand, Williams-Christ-Birnenbrand, feiner Alter
 Apfelbrand, Kirschwasser, Mirabellenwasser, Apfellikör

Kaltenthaler 2cl - 4,50 €

Golden-Williams, Morio-Muskat Tresterbrand, Chilli-Rose-Traubenlikör

Strauch Destillerie, Vinyac (Dessert-TIPP) 2cl – 5,50 €

Weingut Beiser, Weinhefebrand 2cl – 4,50 €