

## Nächste Termine im Restaurant benzoliver

**10.11.2023 bis 14.11.2023**

Kerbe Leberknödelessen

**ab 03. November 2023 bis 24. Dezember 2023**

Tranchierte ganze Gans für 4 Personen mit Sauce, Maronen, Rotkohl  
& Serviettenknödel

im Restaurant oder To Go mit Zubereitungsanleitung 145 €

**Weihnachtsfeiertage,**

**25. Dezember**

mittags wie auch abends 4 Gänge Menü mit Hauptgang zur Wahl

**26. Dezember 2023**

nur mittags 4 Gänge Menü mit Hauptgang zur Wahl

***Wir bitten bei jeder Veranstaltung um Vorbestellung!***



## benzoliver's 4 Gang-Menü

Wintersalat mit benzoliver's Balsamico-Vinaigrette,

Croûtons, gerösteten Kernen und Nüssen

\*\*\* \*\*

Kürbis-Currysüppchen mit Garnelenspieß

\*\*\* \*\*

Rosa gebratene Hirschkeule auf Pastinakenpüree, Wintergemüse,  
Maronen & Mandelbällchen 28,50 €

Weinempfehlung

2020er Spätburgunder trocken

Weingut Alexander Flick, Bechtolsheim

0,1l – 3,80 € | 0,2l – 6,90 € | 0,75l – 23,00 €

\*\*\* \*\*

Lebkuchen-Brownie mit Quittenperlen

Menüpreis 58,00 €

## Zwischengänge & Hauptgänge

### Vorspeisen

Gebratene Garnelen mit Knoblauch & Olivenöl

12,50 €

Wintersalat mit benzoliver´s Balsamico-Vinaigrette,

Croûtons, gerösteten Kernen und Nüssen

VSP 10,50 € | HG 13,50 €

*~mit karamellisiertem Ziegenkäse zzgl. 3,00 €*

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

### Suppe

Leberknödelsüppchen

7,00 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Nudeln & Gemüse

8,50 €

Kürbis-Currysüppchen mit Garnelenspieß

9,50 €

Fisch des Tages auf Kürbisrisotto, Rieslingsauce & glaciertes Gemüse

ZWG 22,00 € | HG 28,00 €

benzoliver´s Flammkuchen mit Serrano Schinken, Zwiebel, Käse & Lauch

13,90 € (Vegetarisch auf Anfrage)

Cremiges Kürbisrisotto mit Ziegenkäse, Kürbisspalten, Kernen & Öl

16,90 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Spitzkohl & Serviettenknödel

25,00 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren, Petersilienkartoffelpüree  
& buntem Gemüse

27,50 €

Geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinsauce, Rotkohl & Kartoffelpüree

24,50 €

Rosa gebratene Hirschkeule auf Pastinakenpüree, Wintergemüse,  
Maronen & Mandelbällchen

28,50 €

**Sonntagsgericht – jeden Sonntagmittag** (nur solange der Vorrat reicht)

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

## Dessert

Selbstgemachtes Eis oder Sorbet	3,00 €
Espresso mit Vanilleeis	5,80 €
Lebkuchen-Brownie mit Quittenperlen	9,50 €
Apfelkühle mit Zimt & Vanilleeis	9,50 €
Sorbet mit Riesling Brut Sekt	8,50 €
Dessertvariation	11,50 €

## Heisse Getränke

Caffé Crema / Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,80 €   Dp. 4,50 €
Espresso Macchiato	3,30 €
<b>Glas BIO Tee (Organic Tea)</b> , Ginger Lemongrass, Earl Grey, Moroccan Mint, Kir Royale, Raspberry-Verbena-Lavender	3,50 €

## Digestif

<b>Weis</b> , Williams-Christ-Birne, Zwetschgenwasser, Mirabellenwasser, Altes Pflümli	2cl - 4,50 €
Haus schnaps Marille	2cl - 3,50 €
Haselnuss, Blutwurz, Quitten mit Quittenfrucht	2cl - 4,50 €
<b>Hof Eckstein</b> , Mirabellenwasser, Kirschwasser, Apfel-Quitte	2cl – 5,00 €
<b>Hemmes</b> Himbeergeist, Tresterbrand, Williams-Christ-Birnenbrand, Apfellikör	2cl - 4,50 €
<b>Kaltenthaler</b> Golden-Williams, Morio-Muskat Tresterbrand, Chilli-Rose-Traubenlikör, Weinbergspfirsich-Likör	2cl - 4,50 €
<b>Ziegler</b> Williams-Birnen-Edelbrand	2cl - 7,80 €
<b>Strauch Destillerie</b> , Vinyac (Dessert-TIPP)	2cl – 5,50 €
<b>Weingut Beiser</b> , Weinhefebrand	2cl – 4,50 €