

Gutscheine, Kochbuch oder Kochkurse


Suchen Sie noch ein Geschenk?


- Kochbuch "Mein fränkisches Craftfutter" zum Sonderpreis von € 19,-
- Teilnahme an einem unserer Kochkurse
- Gutschein für unser Restaurant
- Gutschein für eine Übernachtung inklusive Frühstück



RESERVIERUNG UNTER

Gasthof Berghof / Restaurants Ursprung & Tonis
Wartenfels 85, 95355 Presseck
+49-(0)9223-229
mail@berghof-wartenfels.de
www.berghof-wartenfels.de

 @RestaurantUrsprung/GasthofBerghof

 @ursprung.berghof



FRÜHJAHR
& SOMMER



Kaffeeklatsch & mehr

2024

Sommer-Kaffeeklatsch



Juni 2024
16. / 30.

Juli 2024
14. / 28.

August 2024
11. / 25.

- ausgewählte Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg
- Fünf Mal süßes Naschwerk aus unserer Patisserie in zwei Gängen serviert
- Erster Gang: Nuss-Nougat-Törtchen, Apfelstrudel mit Schlagrahm und Vanilleeis, Stück Schwarzwälder Kirschtorte
- Zweiter Gang: frisch gebackene belgische Waffel mit Zweierlei von der Erdbeere, kleiner geeister Cappuccino
- von 15 bis 16.30 Uhr, an den verfügbaren Terminen
- nur mit Reservierung möglich! Bis 2 Tage vorher kostenlose Stornierung möglich!

Zwei Dinzler Kaffeespezialitäten mit unserem süßen Naschwerk aus der Patisserie, in zwei Gängen serviert € 27,50 pro Person

Ein Glas Crémant de Loire Rosé oder Champagner-Bratbirne (Alkoholfrei), zwei Dinzler Kaffeespezialitäten mit unserem süßen Naschwerk aus der Patisserie, in zwei Gängen serviert € 34,50 pro Person

-Änderungen vorbehalten-

Wann waren Sie zuletzt am Meer?

FREITAG, 10. MAI 2024
UM 18.30 UHR
MEERESFRÜCHTE-MENÜ

Fingerfood

Gebackener Flammkuchenteig mit Crème fraîche, Label Rouge Räucherlachs und frischem Meerrettich

Wartenfelser Gaaßleitenbrot

aus dem Holzofen, frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten und mit dreierlei Aufstrichen

Tataki vom Thunfisch

auf mariniertem Glasnudelsalat mit Kräuter-Mayonnaise und frischem Koriander

~

Fjordforelle mal Zwei

gebraten und als Kaviar auf Kohlrabi-Carpaccio mit Schnittlauchdressing und Safran-Gewürzcreme

~

Wan Tan von der Garnele

im Kokossud mit gebratenem Pak Choi, gepickelten roten Zwiebeln und Möhren

~

Sorbet von Birne und Basilikum

aufgegossen mit Champagner-Bratbirne von der Manufaktur Jörg Geiger

~

Bouillabaisse in zwei Gängen serviert

Zuerst als Suppe mit kleiner Fischeinlage und geröstetem Weißbrot mit Sauce Rouille

und danach

den gedünsteten Mittelmeerfisch (Knurrhahn, Petersfisch, Steinbutt, Garnele, Miesmuschel) mit typischem Bouillabaisse-Gemüse auf geröstetem Weißbrot mit Sauce Rouille

~

Nuss-Nougat-Kuppel

mit Schokoladen-Ganache und Sommerbeeren

**7-GANG-MENÜ INKLUSIVE
FINGERFOOD UND BROTWÜRFEL
€ 109,- PRO PERSON**

-Nur mit Reservierung und nur Tischweise möglich-
-Bis 2 Tage vorher kostenlose Stornierung möglich-
-Änderungen vorbehalten-

Ursprung & Friends



Weingut Schloss Ortenberg,
Ortenaukreis -Baden
Save the date:
20.09.2024

5-Gang-Menü inklusive Fingerfood und Brotwürfel aus unserer Küche begleitet mit einem Aperitif und den passenden Weinen vom Weingut Schloss Ortenberg, Baden inklusive Wasser und Kaffee nach Wahl.
Ein Abend, ein Preis - alles inklusive (weitere Details folgen)
Beginn um 18.30 Uhr

-Nur mit Reservierung und nur Tischweise möglich-
-Bis 2 Tage vorher kostenlose Stornierung möglich-
-Änderungen vorbehalten-