



HERBSTLUNCH IM BERGHOTEL OBERHOF

Pikante Vorspeisenauswahl: u.a. Kürbis-Nußstrudel, geräucherte Spezialitäten aus dem Buchenrauch von Ente und Wild an Moosbeeren- und Apfelmeerrettich-Dip

Kürbis-Orange-Ingwer Cremesuppe mit einem Hauch Chili und Kräutercroutons

Pikante Salatauswahl vom Buffet, Balsamico- und Olivenölauswahl, Hirtenkäsewürfel, Oliven, Nüsse, Mais und frische Kräuter

Warme Spezialitäten: Klassisch geschmortes Wild aus heimischen Wäldern, Waldpreiselbeeren, Landentenbraten, zartes Seelachsfilet, Tranchen vom Landschwein oder Weidekalb, verschiedene Beilagen, Johannisbeer-Apfelrotkohl, in Zitrusöl geschwenktes Gartengemüse und Pasta mit Basilikum

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Herbstliches Dessertbuffet: Leckere Eisauswahl mit verschiedenen Saucen, Waldbeergrütze mit Vanillesauce, Obsttranchen, Cremedessert und Mousse

Feine Käsevariationen von Weichkäse und Frischkäse mit Trauben

Termine:

sonntags 20.08.2023 bis 19.11.2023
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

27,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

ADVENT IM BERGHOTEL OBERHOF

Pikante und würzige Vorspeisenauswahl u.a. Terrine und Rieslingpastete mit feiner Dip-Sauce, Spezialitäten aus dem Buchenrauch, Gemüseantipasti, geräuchertes Fjordlachsfilet mit Apfel-Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Dip, Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, Balsamico-Dip

Leicht gebundenes Süppchen von Austernseitlingen und Champignons, mit Croutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Aus der weihnachtlichen Küche: Wildschweinkeule in Orangen-Wachholdersud, Ente mit Backpflaumen in feinem Bratensaft, Rindersteak mit Rotweinzwiebelchen, gedünstetes Lachsfilet an Wokgemüse, Schweinelendenbraten mit Thüringer Sonntagsklößen, winterliches Gemüse und Beilagenauswahl z.B. geschwenkte Maronen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Dessertauswahl: Elisencrème an Schattenmorellen, Eisdessert mit Fruchtsauce, weihnachtliches Gebäck, Schokokuchen, Lebkuchentörtchen, Zimt-Pflaumensauce

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

sonntags 26.11.2023 bis 17.12.2023
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

27,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



DAS GROBE WEIHNACHTSBUFFET IM BERGHOTEL

Feines Vorspeisenbuffet u.a. Spezialitäten aus dem Buchenrauch, Norwegischer Räucherlachs an Apfel-Sahne-Meerrettich, Pastete im Teigmantel und Terrine nach Elsässer Art mit feinen Dip-Saucen

Antipasti von eingelegtem Gemüse an Pestosoße, Baguette

Würzige Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern und Croutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Tranchen von der geschmorten Hirschkalbskeule in Lebkuchen-Portweinsauce, Lachsfilet an Ingwer-Korianderrahm und feinem Gemüse, knuspriges Weihnachtsgeflügel an Apfelrotkohl, Jungschweinelende in einer Waldpilzsauce, verschiedenes winterliches Gemüse und Beilagen u.a. Thüringer Sonntagsklöße, Krokette, Rosenkohl

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Süßes aus der Weihnachtsküche: Desserttörtchen auf Fruchtsaucenspiegel, Cremespeisen oder Mousse, Eisdessert mit Fruchtsauce, weihnachtliches Gebäck, Obstauswahl

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

an den Weihnachtsfeiertagen 25.12.2023 und 26.12.2023
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

42,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



KONSUMHOTEL
OBERHOF-WEIMAR



KONSUMHOTEL
BERGHOTEL
OBERHOF

LUNCHKALENDER 2023



mit Cocktailbar, Bowlingbahn, a la carte Restaurant für Familienfeiern

Berghotel Oberhof

Theo-Neubauer-Straße 20 · 98559 Oberhof

Tel.: +49 (0) 3 68 42 27-0 · Fax.: +49 (0) 3 68 42 27-100

E-Mail: reservation@berghotel-oberhof.de · www.berghotel-oberhof.de

S O M M E R P A U S E
VOM 18.06.2023 BIS 13.08.2023



WINTERLUNCH "SALTUS"

Herzhafte, feine Vorspeisen am Buffet u.a. mit Skandinavischen Fjordlachsfilet geräuchert, erlesene Schinkenvariationen, Blätterteigstrudel, Pasteten im Teigmantel mit würzigem Dip, Geflügeltranchen an Rotkohl mit Walnüssen und Rosinen, Serano Schinken

Bornholmer Lachscremesuppe mit Lauchstreifen und Rahm, frischem Dill und Croutons

Feine Auswahl an Salaten vom Buffet mit hausgemachten Dressings, Balsamico- und Olivenölauwahl, Hirtenkäsewürfel, Feldsalat, Rote Bete Streifen, Nüsse, Zwiebellauch und feinen Kräuter, Baguette

Würzige Tranchen vom Landschwein oder Weidekalb an winterlichem Apfelrotkohl, traditionelle Thüringer Sonntagsklöße, gedünstetes Seelachsfilet in feiner Curcumasamtsauce mit Dill, Wild aus heimischen Wäldern nach traditioneller Art geschmort, in Wacholder-Rosmarinsud, Pfefferschattenmorellen, verschiedene Beilagen und Gemüsevariationen u.a. Brüsseler Röschen mit gerösteten Semmelbröseln

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Leckere Desserts:
Schokomousse mit Haselnusskrokant, Zimtpflaumenkompott, Nougatmousse, Orangencreme. Obsttranchen, Eis mit verschiedenen Saucen

Würzige Käseauswahl mit frischen Trauben, Landbutter und Brotauswahl vom Hausbäcker

Termine:

sonntags: 08.01.2023 - 26.03.2023
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

27,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

OSTERN IM BERGHOTEL OBERHOF

Erlesenes Vorspeisenbuffet u.a. Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Baguette, schottischer Räucherlachs an Apfel-Sahne-Meerrettich, luftgetrockneter Schinken an Melone und marinierte Salate

Leicht gebundene Suppe von frischem Spargel mit einer Spur Orangen, Rauchlachsstreifen und Croutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Tomaten-Basilikum-Dip, Kräuterfrischkäse, Butter und Baguette

Warme Spezialitäten von Lamm, Fisch, Geflügel, Schwein oder Kalb mit Saison Gemüse in samtiger Sauce, Prinzessbohnen und traditionellen Thüringer Sonntagsklößen sowie verschiedene Beilagen und Gemüsen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Osternaschereien: Dessertauswahl mit Cremes oder Mousse, Eisdessert mit Fruchtsauce, Thüringer Blechkuchen, frisches Obst

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

Ostersonntag, den 09.04.2023
Ostermontag, den 10.04.2023
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

29,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



FRÜHJAHR- UND PFINGSTLUNCH IM BERGHOTEL OBERHOF

Pikantes Vorspeisenbuffet u.a. mit Hofgeflügel- und Tranchen vom Weidekalb auf fruchtigem Salatsockel, Wildkräutersalat, leicht mariniert mit Balsamicoessig und Pinienkernen

Leicht gebundenes Süppchen von feinem Gartengemüse

Leckere Salatauswahl vom Buffet der Saison u.a. Balsamico- und Olivenölauwahl, Fetakäse, Oliven, Mais und frische Kräuter

Warme Spezialitäten: Zart gedünstetes Fischfilet, leckere Auswahl vom Schwein, Rind und Geflügel mit Rosmarinzwiegen an würziger Bratensauce, traditionelle Thüringer Sonntagsklöße, Gartengemüesticks, frisch geschwenkte Curry-Gemüsepfanne mit Kokosnussmilch

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Frische Desserts:
Bourbonvanilletörtchen nach Panna Cotta Art mit Mango-Minzsauce, Beerenauce, Eis mit frischen Früchten und Sauce, Thüringer Blechkuchen, Obstauswahl

Würzige Käseauswahl mit frischen Trauben

Termine:

sonntags 02.04.2023 - 11.06.2023 (außer Osterwochenende)
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

27,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

ZUCKERTÜTENLUNCH IM BERGHOTEL OBERHOF

Der besondere Rahmen zur Schuleinführung.

Für unsere kleinen Gäste bieten wir ein besonderes Kinderbuffet.

Mediterranes Vorspeisenbuffet u.a. luftgetrockneter Schinken mit Melone, Olivenöl und Ruccola, Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto, geräuchertes Lachsfilet mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette und verschiedene Brotsorten, Tomaten-Basilikum-Dip, Kräuterfrischkäse

Gedünstetes Fjordlachsfilet in Rieslingrahmsauce, Blattspinat und gebutterte Nudeln, gebratenes Hähnchenbrustfilet, geschwenktes Gartengemüse und Kartoffelbällchen, zart gebratenes Rindersteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce, geschmorte Jungschweinelende mit Pilzrahmsauce und Thüringer Sonntagsklößen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Kinderbuffet mit Minischnitzel, kleinen Hacksteaks oder Chicken Nuggets, buntes Gemüse und Kartoffelbrei, Nudeln mit Tomatensauce

Leckere Desserts und verschiedene Cremespeisen, Mousse und Kuchenstücken, Eisbuffet mit Fruchtsaucen, frisches Obst, Beerengrütze mit Vanillesauce

Termin:

Samstag, 19.08.2023
von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Preis:

22,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

