

Mittagskarte

14. Juli 2021

„Black Hugo“ Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte, Limette, Minze & Sekt 7,50 €
Geldermann Premium Rosé - trocken sec. 5,00 € Aperol Sprizz Aperitivo 7,50 €
Gin, Tonic, Gurke Hendricks oder Monkey 47 8,00 € „Elbler“ Bio-Apfel-Cider Fl.O,33l 3,70 €
Drink´n´Drive: Jörg Geiger „Pri-Secco Cuvèe 25 - Birne, Schlehe & Douglasie 4,80 €

Vorspeisen:

Gebeizter & geräucherter Schottland-Lachs mit Honig-Senfdip 12,80 €

Cocktail von Grönland-Garnelen mit Avocado, Kresse & Ei 14,00 €

Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln auf hausgemachtem Schwarzbrot 8,50 €

Blattsalate mit Melonenstreifen, Serranoschinken & Manchegokäse 11,80 €

Tagessuppe

Menü 1 18,50 €

Kasslernacken in
einer leichten Kümmeljus
mit Sauerkraut & Püree

Menü 3 21,00 €

Schweinelendchen
in Gorgonzolasauce
mit Rucola-Tomatensalat
und Butterspätzle

Menü 5 28,50 €

Rumpsteak vom Angus-Rind
in Pfefferrahmsauce
dazu Salat &
Pommes frites

Menü 7 32,00 €

Ribeyesteak auf
auf Pfifferling-Rahmsauce
mit Salat
und Semmel -Speckscheiben

Menü 2 21,50 €

„Sherry Matjes“
auf Buntem Bohnensalat
dazu geschwenkte Drillinge

Menü 4 24,00 €

Kabeljaufilet
auf Pfifferling-Lauchragout
Krustentierschaum & Mandelreis

Menü 6 22,50€

Filetstück vom Lachs
auf körniger Senfsauce
einem gemischten Salat
und Kräuterkartoffeln

Menü 8 18,80€

Gefüllte Ravioli mit Pfifferlingcreme
in der Pfanne geschwenkt
mit Lauch ,Kirschtomaten ,Pfifferlingen,
Pinienkernen & Parmesan

Dessert

Ihr Berger-Team wünscht: „Guten Appetit!“

(pro Umbestellungen berechnen wir eine Aufwandspauschale von 0,50 €
für Take-Away-Verpackungen die gesetzliche Entsorgungspauschale von 0,50