

Willkommen bei



Speisekarte

Wir haben für Sie ab 11:30 Uhr geöffnet.

Mittagskarte (täglich wechselnd)

12:00 bis *14:00 Uhr

Kaffee, Kuchen & Nachmittagskarte

mit einer Auswahl an warmen & kalten Speisen

14:30 bis *16:30 Uhr

Abendkarte & Beipackzettel

*der Beipackzettel ist unsere täglich wechselnde kreative Zusatzkarte

17:00 bis *20:00 Uhr (*Annahmeschluss)

Montag & Donnerstag Ruhetag

Kuchenverkauf „Außer Haus“

11:00 bis 16:30 Uhr

Dienstag & Mittwochs & Freitags in der Gaststätte

oder

Samstags & Sonn- & Feiertags im
kleinen Kuchenladen an der Hofeinfahrt.



Hinweise zu ALLERGENEN und deklarierungspflichtigen Lebensmitteln, finden Sie in unserer separaten Allergenkarte (einfach den QR-Code scannen oder einen Mitarbeiter nach der Allergenkarte fragen).

In allen Fällen hilft Ihnen unser geschultes Personal weiter.



Vorspeisen

Geräucherter & Gebeizter Schottland-Lachs

mit Sahnemeerrettich & Honig-Senfdip

klein

16,50 € / 13,00 €

Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln

Salatbouquet, Preiselbeersahne & Vollkornbrot

12,00 € / 8,50 €

Cocktail von Grönland-Garnelen

mit Avocado, Kresse & Ei

16,80 € / 13,30 €

Streifen von der Cantaloup-Melone

mit luftgetrocknetem Schinken, Blattsalat & Mandeln

15,50 € / 12,00 €

Suppen

Zwiebelsuppe „Französischer Art“

unter der Käsehaube¹

klein

7,80 € / 6,00 €

Bowl fruchtige Tomatensuppe

mit Basilikumöl & Mandelsahne

7,50 € / 5,80 €

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit einem Schuss Sherry & Käsegebäck

7,20 € / 5,50 €

(mehr Suppen & Vorspeisen finden Sie auf
unseren „**Extrakarten**“ oder „**Beipackzettel**“)

Salate

Gemischter Beilagen Salat (geht auch vegan) 6,80 €

Großer gemischter Salatteller (geht auch vegan) 13,50 €

mit Schinken, Käse, Landei & Brot 18,50 €

mit Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef 22,50 €

dazu hausgemachte Remouladensauce, Landei & Brot

mit geräuchertem Schottland-Lachs 22,50 €

dazu Honig-Senfsauce, Landei & Brot

mit gebratener französischer Maishähnchenbrust 26,50 €

Melonenstreifen, Avocado & Curryrahmsauce

Portion rosa Roastbeef

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus, langsam gegart

mit hausgemachter Remouladensauce, Gurke, Ei & Röstkartoffeln

21,50 €

Fisch & Krustentiere



Lieber Gast,

selbstverständlich gibt es bei uns frischen Fisch.

**Da wir tagesfrisch auf den Markt reagieren & variieren,
finden Sie die Fischgerichte auf unseren Beipackzetteln.**

**Gerne können Sie diese vor Ihrem Besuch bei uns
auch per Fon oder Mail erfragen.**

Kinderteller

Micky Maus

10,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse

Sally Bollywood

9,80 €

Chicken Nuggets mit Currydip, Gemüse & Pommes frites

Käpt`n Blaubär

12,50 €

Kleines Lachsfilet mit Joppiesaus, Gemüse & Pommes frites

Um die Wartezeit für unsere jungen Gäste zu verkürzen,
servieren wir die Kinderteller auf Wunsch gerne vorab!

(Schnitzel & Nuggets gibt's auch als vegetarische Variante)

Vegetarisch

(weitere vegetarische oder vegane Varianten nach Tagesangebot)

„Vegi-Schnitzel Indisch“

22,00 €

Zwei vegetarische Schnitzel
in fruchtiger Currysauce, mit gefülltem Pfirsich, Salat & Erbsenreis

Geschwenkte Frischkäseravioli

21,50 €

mit jungem Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Kräuterpesto

Omelette mit Champignons, Lauch & Käse

19,50 €

mit Salatbouquet & Salzkartoffeln

Mediterranes Pfannengemüse (geht auch vegan)

19,50 €

mit Kartoffelecken & Dip

Pfannennudeln „asiatisch“ (vegan)

22,00 €

mit Gemüsestreifen, Sojasauce, Sesam, Cashewkernen & Chilidip

Erweitern Sie Ihr vegetarisches Gericht mit

Lachswürfeln oder Garnelen

plus 9,00 €

Vom Schwein

Jägerschnitzel mit Bio-Champignons in Rahmsauce dazu Pommes frites & gemischtem Salat	22,80 €
Paprikaschnitzel in fruchtig-scharfer Sauce mit Paprikastreifen & grünem Pfeffer dazu Kartoffelecken & ein gemischter Salat	22,80 €
Cordon bleu mit Bellendorf's Schinken & Gouda gefüllt dazu ein gemischter Salat & Pommes frites	22,50 €
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce dazu ein gemischter Salat & Pommes frites	25,00 €
Schweinelendchen in Gorgonzolasauce mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle	26,50 €
Rahmgeschnetzeltes vom Filet mit Bio-Champignons, gemischtem Salat & Butterspätzle	24,50 €
Schweinefiletspitzen Indisch im Curryrahm mit Bananen & Mango-Chutney, Salat & Erbsenreis	24,50 €
Filetspitzen „Portugiesischer Art“ Schweinefilet, Lachsfiletwürfel & Garnelen im Kräuterrahm mit Salat & Kartoffelecken	24,80 €

Kalb & Rind

Schnitzel aus dem Rücken geschnitten, von Hand geklopft & in der Pfanne gebacken

Kalbsschnitzel mit Rahmchampignons dazu Butterspätzle & ein gemischter Salat	33,50 €
Kalbsschnitzel „Indischer Art“ in Bananen-Currysauce mit gefülltem Pfirsich dazu ein gemischter Salat & Erbsenreis	33,50 €
Rumpsteak vom Black Angus Weiderind (schier - ohne Fettkante) in Pfefferrahmsauce mit gemischtem Salat & Pommes frites	36,00 €
<u>(weitere Fleischgerichte wie Ribeye, Lamm oder Duroc-Schwein saisonal wechselnd auf unserem Beipackzettel)</u>	

Beilagen extra: Gemüse plus 3,80 € / Sättigungsbeilage plus 3,80 €

Ketchup / Majo 1,00 € / Sauce plus 3,80 € / Umbestellung 0,50 €

Dessert & Eis

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) 7,50 €

wählen Sie aus den Sorten Vanille, Walnuss, Espresso¹⁰,
Schokolade, Heidelbeere, Cookies oder Mango (vegan)

Walnussbecher – Walnuss- & Schokoeis mit karamellisierten Walnüssen 8,50 €

Mon-Chérie-Becher mit Amarenakirschen¹ & Eierlikör 8,50 €

Vanilleeis mit Kürbiskrokant & steirischem Kernöl 6,50 €

Vanille-Eis mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade 8,50 €

Eis-Presso kalter Espresso, Vanille- & Espressois mit Kahlúa-Likör & Sahne¹ 7,80 €



„kleiner Eis-Zwerg“ - zwei Kugeln Eis Deiner Wahl
mit einem Tupfer Sahne & Schokolinsen 5,00 €

Kugel Eis 2,00 € / Portion Sahne 1,50 €

Weitere Desserts & hausgemachter Kuchen nach Tagesangebot!



z.B. unser Klassiker

Theo's Herrencreme mit einem Schuss Rum & belgischer Schokolade 5,50 €

Lieber Gast,

Lust auf den süßen Abschluss, aber lieber in flüssiger Form?

Herrencreme gibt es auch als Likör oder auch Salz-Karamell-Likör
beide serviert auf Eis mit Schokospähnen 3,00 €

In unserer Digestifkarte finden dir weitere Liköre und Brände,
unter anderem aus dem Hause Scheibel die „Goldmarille“ oder
den „Nussler“ - ein unglaublich aromatischer Walnussbrand
oder die Moorbirne, das alte Pflümle, ein Grappa von Nonino
oder ein schottischer Single Malt – wir beraten sie gerne.



Des Berger-Team
bedankt sich
für Ihren Besuch!