

SPEISEKARTE
RESTAURANT
WEINHAUS BERG





Vorspeisen

Rote Linsen-
Curry-Suppe
7,00 €

Laktosefrei

Vegan

Glutenfrei

Gulaschterrine
- mit frischer Paprika -
8,00 €

Glutenfrei

Laktosefrei

Zwiebelsuppe
- mit Käse überbacken -
7,50 €

Vegetarisch

Laktosefrei

Weinbergsschnecken
- in Kräuterbutter mit Toast -
10,00 €



Lecker Vegetarisch

Gemüseschnitzel

Curryrahmsoße - Ananas- mit Käse überbacken
Reis – Salat vom Buffet

16,00 €

Vegetarisch

Laktosefrei

Gratinierter Ziegenkäse

Thymianhonig
Salatbouquet mit Feige-Dattel-Vinaigrette
Frisches Baguette

14,00 €

Vegetarisch

Kurkuma-Bulgur-Bowle

Bulgur – Gemüsejulienne – Currysoße
Salat vom Buffet

14,00 €

Vegan

Laktosefrei

Frische Tagliatelle

Champignonrahmsoße -
Ruccola-Pesto - Salat vom Buffet

14,00 €

Vegetarisch

Sie dürfen sich gerne zusätzlich einen Beilagensalat
an unserem Salatbuffet zusammenstellen,
wir berechnen hierfür 4,50 € .



Saftige Schweineschnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

Zitrone – Pommes Frites – Salat vom Buffet
15,00 €

Laktosefrei

Schlemmer-Schnitzel

Champignonrahmsoße – Pommes Frites
Salat vom Buffet
17,00 €

Pfefferschnitzel

Pfefferrahmsoße – Pommes Frites
Salat vom Buffet
17,00 €

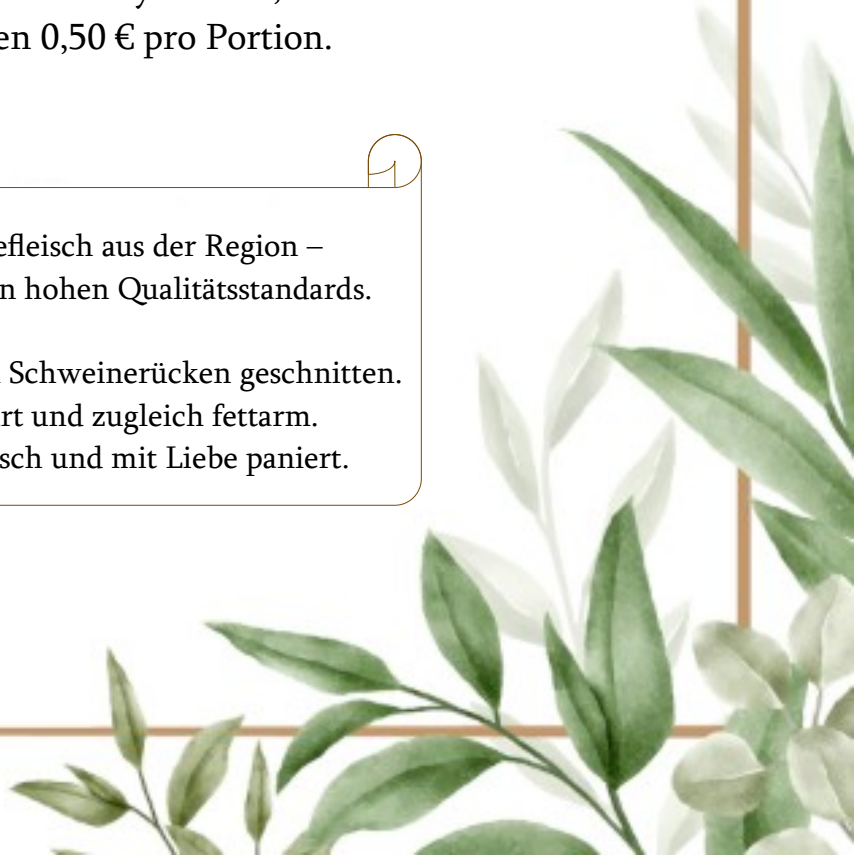
Auf Wunsch gibt es unsere Schnitzel auch ohne Panade

Glutenfrei

Auf Wunsch bringen wir Ihnen gerne
Ketchup oder Mayonnaise,
wir berechnen 0,50 € pro Portion.

Wir verwenden nur Schweinefleisch aus der Region –
Aufzucht und Haltung unterliegen hohen Qualitätsstandards.

Wir verwenden nur Fleisch aus dem Schweinerücken geschnitten.
Dieses Fleisch ist besonders zart und zugleich fettarm.
Jedes Schnitzel wird von uns frisch und mit Liebe paniert.



Gutes vom Eifel-Schwein

Schweizer Rahmschnitzel

Schweinerückensteak - mit Gouda überbacken
Champignonrahmsauce – hausgemachte Spätzle

Salat vom Buffet

18,00 €

Moselpfännchen

Schweinefiletmedaillons – Kartoffelrösti
Traubenrahmsauce – Salat vom Buffet

24,00 €

Frisches Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets

mit Thymianjus – Champignonrisotto

Salat vom Buffet

19,50 €

Glutenfrei

Hähnchensalat

Salate der Saison- Kräuterdressing

Ei – Tomaten - frisches Baguette

14,50 €

Wenn Sie zusätzlich eine Portion
Rösti, Spätzle, Pommes Frites oder Reis
haben möchten, berechnen wir 3,50 €.
Für eine Extra-Portion Bratkartoffeln
berechnen wir 4,50 €.

Zarter Fisch

Gedünsteter Kap-Seehecht

Rieslingrahmsoße - Kapern
Reis – Salat vom Buffet
21,00 €

Glutenfrei

Alaska Seelachsroulade

Lachsfiletfüllung -
Safransoße – Salzkartoffeln - Spinat
21,00 €

Glutenfrei

Deftiges Rind

Steak „Hofmeister Art“

Kräuterbutter – Pommes Frites
Salat vom Buffet
26,00 €

Glutenfrei

Pfeffersteak „Madagaskar“

Pfefferrahmsoße – Bratkartoffeln
Bohnenröllchen
28,00 €

Glutenfrei

Für unsere Steaks verwenden wir feinstes Roastbeef vom grain fed Black Angus Rind aus Argentinien. Grain fed bedeutet, dass die Rinder mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide gefüttert werden. Dadurch wird das Fleisch zarter und erhält noch mehr Geschmack – das ideale Steak

Das Berg-Team
wünscht guten
Appetit



Die Zusatzstoffe finden Sie in einer separaten Karte,
fragen Sie gerne unseren Service