

SPEISEKARTE
RESTAURANT
WEINHAUS BERG



Vorspeisen

Hühnersuppe

- Mit Reis und Eierstich -

6,00 €

Hokkaido-Kürbis-

Cremesuppe

6,50 €

Vegetarisch

Glutenfrei

Zwiebelsuppe

- mit Käse überbacken -

7,50 €

Vegetarisch

Laktosefrei

Weinbergsschnecken

- in Kräuterbutter mit Toast -

9,00 €

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

Kürbisravioli

Frische Ravioli gefüllt mit Kürbis

Champignonrahmsoße und Salat vom Büffet

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

Champignonrahmsauce – Pommes Frites
Salat vom Buffet
17,00 €

Pfefferschnitzel

Pfefferrahmsauce – 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
Champignonrahmsoße – hausgemachte Spätzle
Salat vom Buffet
18,00 €

Filet-Teller „Gärtnerin“

Schweinefiletmedaillons – hausgemachte Spätzle
Champignonrahmsoße - buntes Gemüse
24,00 €

Schweinefilet Hawaii

Schweinefiletmedaillons mit Ananas, Schinken
und Gouda überbacken
Reis - Curryrahmsoße – Salat vom Buffet
24,00 €

Laktosefrei

Für den großen Hunger

Calmont-Grillpfännchen

Schweinemedallions und Schweinesteak
Rumpsteak und Grillwürstchen-
feurige Madagaskar-Pfeffersoße - cremige Champignonsoße,
dazu Pommes Frites - ein Salat vom Buffet
28,00 €

Glutenfrei

Gerne können Sie die Beilagen bei allen Gerichten ändern.
Die Änderung ist kostenfrei, lediglich bei
Bratkartoffeln berechnen wir 2,00 € .

Zarter Fisch

Gedünsteter Kap-Seehecht

Rieslingrahmsoße - Kapern

Reis – Salat vom Buffet

21,00 €

Glutenfrei

Gedünstete Fischroulade

Seelachsfilet gefüllt mit Gemüsestreifen

Rieslingrahmsoße - Salzkartoffeln – Salat vom Buffet

20,00 €

Glutenfrei

Deftiges Rind

Steak „Hofmeister Art“

Kräuterbutter – Pommes Frites

Salat vom Buffet

25,00 €

Glutenfrei

Pfeffersteak „Madagaskar“

Pfefferrahmsoße – Bratkartoffeln

Salat vom Buffet

27,00 €

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

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 €.

Das Berg-Team
wünscht guten
Appetit



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