

MENU

Weinhaus Berg

VORSPEISEN

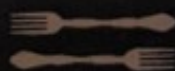
<p>2 Hühnersuppe Preis Kräftige Brühe mit Reiseinlage und Hühnerfleisch 5,10 €</p>	<p>5 Oxtail Preis Klare stärkende Rinderbrühe 5,10 €</p>
<p>4 Zwiebelsuppe Preis gekocht aus frischen Zwiebeln, getoppt mit einem käse- überbackenen Toast, aufgefüllt mit Weißwein und Rinderbrühe 6,90 €</p>	<p>6 Weinbergsschnecken Preis Heiß serviert, in Kräuterbutter geschwenkt, mit Toast 8,90 €</p>

VEGETARISCH

<p>16 Couscous-Pfännchen Preis würziger Couscous serviert im Pfännchen mit mediterranem Gemüse und dazu ein Salat von unserem Buffet 11,90 €</p>	<p>97 frische Tagliatelle Preis überzogen mit einer cremigen, frischen Champignonrahmsoße und dazu ein Salat vom Buffet 10,90 €</p>
<p>18 Gemüseschnitzel Preis überzogen mit einer aromatischen Curryrahmsoße, getoppt von Ananasscheiben mit Gouda überbacken, serviert mit Reis und Sie dürfen sich einen Salat am Buffet zusammenstellen 12,20 €</p>	

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

<p>70 Schnitzel "Wiener Art" Preis paniert und garniert mit Zitrone, dazu Pommes Frites und ein Salat von unserem Buffet 12,90 €</p>	<p>72 Schlemmerschnitzel Preis Cremige Rahmsoße mit frischen Champignons, dazu Pommes Frites und ein Salat von unserem Buffet 14,90 €</p>
<p>71 Puszta Schnitzel Preis überzogen mit einer pikanten Puszta soße (Paprika), dazu Pommes Frites und ein Salat von unserem Buffet 14,90 €</p>	<p>79 Pfefferschnitzel Preis überzogen mit hausgemachter Madagaskar Pfeffersoße, dazu Pommes Frites und ein Salat von unserem Buffet 14,90 €</p>



Alle Schnitzel auf Wunsch glutenfrei (ohne Panade) oder als Seniorenportion

EDLES VOM SCHWEIN

- | | | |
|----|--|--------------|
| 73 | Steak Diabolo | Preis |
| | Zartes Schweinerückensteak - unpaniert -
in einer feurigen Puszasoße - Achtung!!! - verschärft mit Tabasco -
dazu knusprige Pommes Frites und ein Salat vom Büffet | 15,90 € |
| 74 | Schweizer Rahmschnitzel | Preis |
| | Zartes Schweinerückensteak - unpaniert -
in einer cremigen Rahmsoße mit frischen Champignons
überbacken mit Gouda-Käse, dazu Spätzle und Salat vom Büffet | 15,90 € |
| 75 | Filet-Pfännchen | Preis |
| | Zarte Schweinefiletmedaillons im Pfännchen überzogen mit einer fein abgeschmeckten
Champignonrahmsoße, dazu knusprige Kartoffelröstis und ein Salat vom Büffet | 18,90 € |
| 77 | Gutsherrentopf | Preis |
| | Zarte Schweinefiletmedaillons mit hausgemachte Spätzle und buntem Gemüse,
überzogen mit einer cremigen Champignonrahmsoße | 18,90 € |
| 85 | Calmont-Grillteller | Preis |
| | Schweinemedallions und Schweinesteak, Rumpsteak und Grillwürstchen,
überzogen mit feuriger Madagaskar-Pfeffersoße und cremiger Champignonsoße,
dazu Pommes Frites und ein Salat nach Wahl von unserem Büffet | 25,90 € |



FISCH

- | | | | | | |
|----|--|--------------|----|--|--------------|
| 63 | gedünstetes Lachsfilet | Preis | 64 | gegrillte Riesengarnelen | Preis |
| | in goldgelber Safransoße, serviert
mit Reis und vorweg ein Salat von
unserem Salatbuffet | 18,90 € | | in goldgelber Safransoße, serviert
mit Reis und vorweg ein Salat von
unserem Salatbuffet | 18,90 € |

RIND

- | | | | | | |
|----|---|--------------|----|---|--------------|
| 81 | Steak "Hofmeister Art" | Preis | 83 | Pfeffersteak "Madagaskar" | Preis |
| | Rumpsteak natur vom
argentinischen Black Angus grain
fed Rind, mit Kräuterbutter und
Tomaten, dazu Pommes Frites und
ein Salat vom Büffet | 23,90 € | | Rumpsteak vom argentinischen Black
Angus Rind überzogen mit
Madagaskar Pfeffersoße, dazu
Pommes Frites und ein Salat vom
Büffet | 25,90 € |

KALTE GERICHTE

- | | | |
|----|--|--------------|
| 19 | Käseteller | Preis |
| | Auswahl an würzigem Schnittkäse (Emmentaler Gouda und Paprikakäse),
liebevoll ausgarniert und dazu reichen wir Brot und Butter | 9,90€ |
| 20 | Eifeler Bauernschinkenteller | Preis |
| | Roher Eifel-Schinken, schmackhaft garniert mit gekochtem Ei, Tomatenscheiben, Gewürzgurken
und Kartoffelsalat, dazu reichen wir Brot und Butter | 9,90 € |
| 24 | Strammer Max | Preis |
| | Roher Eifel-Schinken auf Brot mit Butter, getoppt mit zwei goldgelben Spiegeleiern | 10,90 € |

Guten Appetit



Weidmanns Heil

Herbstlicher

Wildsalatteller

frisch gemischter Blattsalat
mit einem kräftigen Dattel-Balsamico-Creme-Dressing dazu leckere
Cocktailtomaten, Ei, Kürbiskerne und Pinienkerne.
Das Ganze verfeinert mit würzigem Wildschweinschinken.
Dazu servieren wir frisches Baguette und Butter
für 15,90 € gibt es unsere „wilden“ Vitamine

Würzige



Wildschweinbratwurst

2 Bratwürste vom Wildschwein aus heimischen Wäldern,
serviert mit deftigen Bratkartoffeln und
vorab dürfen Sie sich einen Salat am Büffet zusammenstellen
für 12,90 € erlegen wir das Schwein für Sie

Herzhaftes

Hirsch-Edelgulasch

mit besten Stücken vom Hirsch dazu mit Preiselbeeren gefüllte
Williamschristbirnen und als Beilage hausgemachte Spätzle
für 18,90 € ist der Hirsch für Sie zum Schuss freigegeben

