



SPEISEKARTE  
RESTAURANT  
WEINHAUS BERG





## Suppen

Tagessuppe  
5,50 €

Apfel-Sellerie-Creme  
6,00 €

Gulaschsuppenterrine  
- mit frischer Paprika -  
8,00 €

Vegan

Glutenfrei

Laktosefrei

Glutenfrei

Laktosefrei

## 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

## Leichte Gerichte

Wurstsalat  
Wurst - Gewürzgerken  
sauer eingelegte Paprika - Brot  
12,50 €

Laktosefrei

Hähnchensalat  
Salate der Saison- Kräuterdressing  
Ei - Tomaten - frisches Baguette  
14,50 €





## Kürbiszeit

Hokkaido-Kürbis-Creme  
6,50 €

Vegetarisch

Glutenfrei

Kürbis- Garnelensalat  
Garnelen – Kürbis- Curry-Zitronen-Vinaigrette  
frisches Baguette  
16,00 €

Laktosefrei

Kürbisravioli  
Frische Ravioli gefüllt mit Kürbis  
Champignonrahmsoße und Salat vom Büffet  
14,00 €

Vegetarisch

Gnocchi & Kürbis  
Frische Gnocchis - gebackener Kürbis  
Champignonrahmsoße  
14,00 €

Vegetarisch

Filet-Teller  
Schweinefiletmedaillons - Thymiansoße  
Frische Gnocchis - gebackener Kürbis  
22,50 €

Glutenfrei

Laktosefrei





## Zarter Fisch

### Heringstopf

Heringsfilethappen in Joghurtcreme  
mit Äpfeln und Salatgurke - Salzkartoffeln  
13,50 €

Glutenfrei

### Gedünstete Fischroulade

Rieslingrahmsoße - Salzkartoffeln – Salat vom Buffet  
20,00 €

Glutenfrei

### Spaghettini und Garnele

Feine Spaghettini – gebratene Garnelen  
Krustentiercreme-Soße  
20,00 €

Laktosefrei

### Gedünstetes Lachsfilet

Safransoße - Reis – Fenchelgemüse  
24,00 €

Glutenfrei

## Frisches Geflügel

### Hähnchenbrustfilet „Gärtnerinnen Art“

Champignonrahmsoße - Herzoginkartoffeln – Gemüse mit Sauce Hollandaise  
18,50 €


### Hähnchenbrustfilet „Indische Art“

Curryrahmsoße - Sesamreis – Salat vom Buffet  
18,50 €

Laktosefrei

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



Wir verwenden nur Schweinefleisch der Regionalmarke EIFEL.  
Die Tiere stammen ausschließlich 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.

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





## Gutes vom Eifel-Schwein

### Schweizer Rahmschnitzel

Mit Gouda überbacken - Champignonrahmsoße –  
hausgemachte Spätzle – Salat vom Buffet

18,00 €

### Mosel-Pfännchen

Schweinefiletmedaillons - Traubenrahmsoße –  
Kartoffelröstis Salat vom Buffet

23,00 €

## Deftiges Rind

### Steak „Hofmeister Art“

Kräuterbutter – Pommes Frites – Salat vom Buffet

25,00 €

Glutenfrei

### Pfeffersteak „Madagaskar“

Pfefferrahmsoße – Bratkartoffeln – Prinzessbohnen im Speckmantel

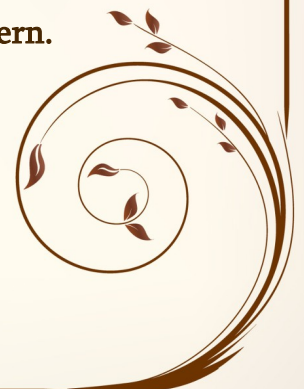
27,00 €

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

**Gerne können Sie die Beilagen bei allen unseren Gerichten ändern.**

**Die Änderung ist kostenfrei, lediglich bei  
Bratkartoffeln berechnen wir 2,00 € .**





**Unsere Desserts  
finden Sie  
in der Eiskarte**

**Das Berg-Team  
wünscht guten  
Appetit**



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