

WILLKOMMEN BEI UNS IM WEINHAUS BERG



BERG-SPEISEKARTE

*Viel Vergnügen und guten Appetit wünschen
Christina Berg
und ihre Mitarbeiter*

Unsere Küche hat für Sie geöffnet:

*Mittags von 11.30 bis 14:00 Uhr
und
Abends von 17.30 bis 20.30 Uhr*

*Außerhalb dieser Zeiten brauchen Sie auch nicht zu hungern,
dann halten wir für Sie unsere VESPER-KARTE bereit.*

Als Start
oder auch kleine Hauptspeise -
einfach gut!

Immer wieder was Neues

Tagessuppe

- 1 fragen Sie unser Team, was es heute gibt
4,50 €

Wirkt wie eine Vitaminspritze

Hühnersuppe

- 2 Kräftige Brühe mit Reiseinlage und Hühnerfleisch
4,50 €



Kraftvoll, fleischig – fast wie eine Hauptspeise
hausgemachte, herzhaft

Gulaschsuppenterrine ⁴

- 3 mit ganzen Fleischstücken und Paprika
6,90 €



Salutations de France

Mit Käse überbackene ^{1,4}

- 4 hausgemachte, französische **Zwiebelsuppe** mit Croutons
gekocht aus frischen Zwiebeln
getoppt mit einem Käse überbackenen Toast
aufgefüllt mit Weißwein und Brühe
6,10 €



Da läuft Ihnen keine davon

- 6 ½ Dtz. **Weinbergsschnecken**
heiß serviert, in Kräuterbutter geschwenkt, mit Toast
8,50 €

Vegetarisch kann so lecker sein!

Der Spitzenreiter unter unseren vegetarischen Gästen

Die Alternative zu Fleischgerichten

2 panierte **Gemüseschnitzel** ⁵ ca. á 70 gr.

(Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Reis und Schmelzkäse)

überzogen mit einer aromatischen Curryrahmsoße
und mit Gouda überbackenen Ananasscheiben.

Als Beilage wird Ihnen eine Portion Reis serviert und

vorher stellen Sie sich Ihren Wunsch-Salat von unserem Salatbüffet zusammen

10,50 €



18

Eine beliebte Alternative zu Fleischgerichten

Knusprige Blumenkohlbrätlinge ^{1,2,4}

in Sternenform mit würzigem Gouda gefüllt,

überzogen mit einer Sauce Hollandaise (mit Pflanzenfett)

und als Beilage servieren wir Ihnen Salzkartoffeln

9,40 €



17

*An unserem Salatbüffet im Saal
gibt es verschiedene Salate
und eine große Auswahl an Dressings.*

*Wer bei seinem Essen eine Salat dabei hat,
geht am besten zeitnah nach der Bestellung zum Büffet,
dann ist das Essen nachher nicht so lange allein.*

Heute lieber etwas Leichtes?

Leicht, locker, sättigend

Spaghetti

nach traditioneller italienischer Art
mit hausgemachter Sauce Bolognese,

- 96 auf Wunsch mit gehobeltem Parmesan
8,90 €



italienische Grüße mit moselländischer Soße

Frische Tagliatelle

überzogen mit einer cremigen, frischen Champignonrahmsoße,

- 97 vorab dürfen Sie sich am Salatbüfett bedienen
10,90 €



Symbiose aus Herzhaftem und Frischem

Salatteller mit frischer Hähnchenbrust ^{1,3,4}

Gebratene Hähnchenbruststreifen, eingebettet in Salaten der Saison

- 28 das Ganze überzogen mit einem feinen Kräutercremedressing,
vervollständigt mit Tomaten, Ei, Baguette und Butter
auf Wunsch auch laktosefrei mit Essig- und Öl-Dressing
12,90€



Unser Beitrag zur Griechenlandhilfe

Hirtensalat ^{1,3,4}

Salatteller mit Oliven, Feta-Käse-Würfel, Pepperoni
und Salaten der Saison, getoppt mit einer feinen Cocktailsoße,

- 29 begleitet von Cocktailtomaten und Zwiebelringen,
dazu noch Baguette und Butter
auf Wunsch auch laktosefrei mit Essig- und Öl-Dressing
12,10 €



Wenn Sie ein Essen mit Salat
von unserem Büfett gewählt haben,
gehen Sie sich zeitig Ihren Salat zusammenstellen
- dann ist Ihr Essen nicht so lang allein

Petri heil – Was ist uns denn da ins Netz gegangen?!

Das sommerliche Fischvergnügen

2 **Matjesfilet** ^{3,2,12}

ingelegt nach alter Hausfrauen Art,
überzogen mit einer selbst hergestellten Soße
aus Sahne, Gurken-, Apfel- und Zwiebelstücken,
dazu goldgelbe Salzkartoffeln
9,80 €



60

Herzhaft und sauer, aber lecker

2 **Bratheringe** ^{1,3} ohne Gräten

Man muss keinen Kater haben um ihn zu genießen
mit goldgelben Bratkartoffeln
vorher stellen Sie sich Ihren Wunsch-Salat
von unserem Salatbüfett zusammen
11,90 €



61

Der beliebteste Gruß aus dem Meer

Seelachs-Loins

2 zarte Fischfilet, behutsam gedünstet,
serviert in einer feinen Rieslingrahmsoße
dazu goldgelbe Salzkartoffeln
und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett
14,90 €



62

Ein rosaroter Genuss

Lachsfilet ⁴

Ein Fischfilet vom echten Lachs, zart gedünstet
überzogen mit einer goldgelben Safransauce
begleitet von Reis und einem selbstgestalteten
Salatteller von unserem Büfett
16,90 €



63

Hier dürfen auch die Hände eingesetzt werden

6 Stück **gegrillte Riesengarnelen**

in goldgelber Safransauce, mit körnigem Reis
und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett
16,90 €



64

Das Schnitzel-Quartett

Der Klassiker!!!

Schnitzel "Wiener Art"

Der Klassiker unter Schnitzelfreunden

paniert und garniert mit Zitrone,

- 70 *dazu Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett*
11,90 €



Das moderne Jägerschnitzel

Schlemmer-Schnitzel ^{3,4}

Cremige Rahmsoße mit frischen Champignons,

Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett

- 72 13,90 €



Die scharfe Version

Pfefferschnitzel ^{3,4}

überzogen mit hausgemachter Madagaskar Pfeffersoße

Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett

- 79 13,90 €



Wer hat 's erfunden??

Schweizer Rahmschnitzel ^{3,4}

Schweinerückensteak - unpaniert – cremige Rahmsoße mit frischen Champignons

und Gouda-Käse überbacken, dazu hausgemachte Spätzle

und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett

- 74 15,60



**Auf Wunsch gibt es unsere Schnitzel
auch ohne Panade**



Deswegen sind unsere Schnitzel so lecker:

*Für unsere Schnitzel verarbeiten wir
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.*



Noch mehr Schweinereien

Selbst ein Schwein hat was Edles

Lendchen-Pfännchen

Zarte Schweinemedallions im Pfännchen serviert
überzogen mit einer fein abgeschmeckten
Sauce Bernaise (mit Pflanzenfett) aus Kerbel und Estragon
dazu knusprige Kräuterröstis und
eine Salatvariation von unserem Salatbüfett
16,90 €

76

Ein Töpfchen voll Gutes

Gutsherrentopf

Zarte Schweinemedallions
angerichtet auf buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle
mit Champignonsoße überzogen
16,90 €

77

Die gute alte Hausmannskost

Traditionell, deftig

Winzerweinsülze ^{3,4}

Eine Mahlzeit wie zu alten Zeiten – einfach, deftig, gut.
Dazu natürlich klassisch: Bratkartoffeln,
hausgemachte Remouladensoße nach „Omas“ Rezept
und Salat vom Büfett
auf Wunsch auch ohne Remouladensoße
11,90 €

98



Kohl's Erbe

Pfälzer Saumagen ^{3,4}

- Fleischgericht aus Schweinefleisch, Brät und Kartoffeln,
es wird nach Art einer Brühwurst hergestellt -
mit Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
11,90 €

99



Unser Rind ist der Wahnsinn!

- 81 Ein Steak wie 's schmecken soll – einfach nach Steak
Steak „**Hofmeister Art**“
Rumpsteak natur,
ausgarniert mit Kräuterbutterrosetten und Tomaten,
dazu Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett
20,90 €



- Da kommen Sie auch beim Essen ins Schwitzen
83 **Pfeffersteak „Madagaskar“**
Für Gäste die es scharf mögen -
Rumpsteak überzogen mit hausgemachter Madagaskar Pfeffersoße,
dazu Pommes Frites und Prinzeßbohnen im Speckmantel 2,3
23,90 €



Jetzt lassen wir noch die Hühner los!

- Die Henne ist schlau und stellt sich dumm, beim Hahn ist es andersrum
87 Zarte **Hähnchenbrustfilets „Gärtnerinnen Art“** 1
frische gebratene Hähnchenbrustfilets
in einer cremigen Champignonrahmsauce
mit knusprigen Herzoginkartoffeln
und vitaminreichem, buntem Gemüse „holländischer Art“
14,50 €

- Ein Traum von Südsee an der Mosel
88 zarte **Hähnchenbrustfilets** 4 „Indische Art“ 1
frisch gebratene Hähnchenbrust
in einer würzigen goldgelben Currysoße dazu Reis und
vorher stellen Sie sich Ihren Wunsch-Salat von unserem Salatbüfett zusammen
14,50 €



Zusätzliche EXTRAS:

Gemüse, Salzkartoffeln	2,50 €
Pommes, Herzoginkartoffeln	2,50 €
jede Soße extra	2,00 €
Beilagensalat vom Büfett	3,00 €
Umänderung zu Bratkartoffeln	+ 1,00 €

Hier wird`s kalt und deftig

Aufgepeppter Eifeler

Strammer Max ^{3,4}

Roher Schinken auf Brot mit Butter, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, getoppt mit zwei goldgelben Spiegeleiern
9,90 €



24

Herzhaft und deftig – wer bezwingt unseren Calmont?

„Calmontteller“

gegrillter Schweinebraten, Eifeler Bauernschinken, Schwartenmagen, frische Aufschnittwurst, Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, mit Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Zwiebeln, gekochtem Ei und Kartoffelsalat, dazu Brot und Butter
12,40 €



25

Für Käsefreunde

Käseteller ¹

Auswahl an würzigen Schnitt- und Biokäsesorten von glücklichen Kühen aus Belrieth, liebevoll ausgarniert, dazu reichen wir Ihnen Brot und Butter
12,90 €



19

Das macht den Käse aus Belrieth so besonders:

Am Rande des Naturparks Rhön, inmitten von hügeligen Landschaften und saftigen Wiesen, steht die Dorfkäserei Belrieth.

Sie wurde vom Öko-Zentrum Werratal gegründet, das bis heute ausschließlicher Milchlieferant ist.

Im Sommer sind die Kühe ganztägig auf der Weide und können sich aus einer üppigen Vielfalt an Gräsern, Kräutern und Klee herausuchen, was ihnen am besten schmeckt.



1 – Farbstoff, 2 – Phosphat, 3 - Konservierungsstoff
4 – Antioxidationsmittel, 5 - Geschmacksverstärker

Noch Lust auf was Süßes?

57

Vive la France

Crème Brûlée

*Hausgemachte Bourbon-Vanillecreme
überzogen mit braunem, karamelierten Zucker*
4,20 €



58



Der perfekte Abschluss für ein tolles Essen

Desservariation

*Wir servieren eine Variation aus
drei täglich wechselnden Desserts.
Einfach überraschen lassen!*
4,50 €

59

Jeden Tag was Neues

Unser Tagesdessert

*Hausgemacht und immer frisch.
Fragen Sie unseren Service was wir heute für Sie vorbereitet haben*
3,90 €

Noch nichts gefunden?

Vielleicht haben wir das Passende in unserer Eiskarte!

Zum Beispiel ein leckeres Sorbet

