Speisekarte

RESTAURANT
WEINHAUS BERG

Weinhaus Berg
Hotel
Restaurant

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Tagessuppe
fragen Sie unser Team nach
der Suppe des Tages
6,50 €

Rote Linsen-Curry-Suppe
7,00 €

mit gebratenem Garnelen-Ragout
11,50 €

VEGAN
LAKTOSEFREI
GLUTENFREI

Gulaschterrine
mit Rind-und Schweinefleisch
und Paprika
8,50 €

LAKTOSEFREI
GLUTENFREI

Gratinierter Ziegenkäse
Rucolasalat und
Himbeervinaigrette
14,50 €

VEGETARISCH

Vegetarisch

Gebackenes Gemüseschnitzel

Curry-Soße - Basmatireis -
Salat vom Buffet
18,00 €

LAKTOSEFREI

VEGETARISCH

Kurkuma-Bulgur-Bowl

Bulgur – Gemüsejulienne – Currysoße
Salat vom Buffet
14,00 €

VEGAN

LAKTOSEFREI

Vegan &

Wenn Sie zusätzlich eine Portion Herzoginkartoffeln, Rösti, Spätzle oder Reis haben möchten, berechnen wir 4,50 €.

Für eine Extra-Portion Pommes berechnen wir 5,00 €.

Für Umbestellungen auf Gemüse oder Bratkartoffeln berechnen wir 2,00 €.

Alle anderen Umbestellungen sind kostenlos

Zarter Fisch

Kap Seehecht
GLUTENFREI
LAKTOSEFREI

Limetten-Soya-Vinaigrette - Reis
Gemüsejulienne und braune Butter
23,50 €

Gedünstete Fischroulade
GLUTENFREI

gefüllt mit Lachsfilet - Rieslingrahmsoße
Salzkartoffeln – Salat vom Buffet
23,00 €

Spaghettini & Garnele
LAKTOSEFREI

Feine Spaghettini - Tomatensugo
gebratene Garnelen
Salat vom Buffet
21,00 €

auf Wunsch mit Parmesan
21,50 €

Geflügel

Hähnchensalat

marinierte Hähnchenbruststreifen mit
Terriyakisoße - sommerlicher Salat -
Kräuterdressing - Baguette
15,50 €

Hähnchenbrustfilet

Portweinjus - Rahmkohlrabi
Herzoginkartoffeln
22,50 €

saftige Schnitzel vom Eifel-Schwein

Schnitzel “Wiener Art”
Zitrone - Pommes Frites -
Salat vom Buffet
17,50 €

LAKTOSEFREI

Schlemmer-Schnitzel
Champignonrahmsoße - Pommes Frites -
Salat vom Buffet
19,50 €

Pfeffer-Schnitzel
Pfeffersoße - Pommes Frites -
Salat vom Buffet
19,50 €

Auf Wunsch gibt es unsere Schnitzel auch ohne Panade

GLUTENFREI

Gerne bringen wir Ihnen
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 - Spätzle
Salat vom Buffet
21,50 €

Moselpfännchen
Schweinefiletmedaillons
Traubenrahmsoße - Kartoffelröstis
Salat vom Buffet
27,00 €

Deftiges vom Rind

Steak “Hofmeister Art”
Kräuterbutter - Pommes Frites
Salat vom Buffet
28,00 €

GLUTENFREI

Pfeffersteak
Pfefferrahmsoße - Bratkartoffeln
Bohnenröllchen
30,00 €

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

Dessert

Tonkabohnenparfait
dazu warme Amaretto-Kirschen
7,50 €

Créme Brûlée
“gebrannte ”Vanillecreme
6,50 €

Schoko trifft Vanille
warmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis
7,00 €

Mehr Süßes gibt es in
unserer Eiskarte

Das Berg-Team wünscht guten Appetit

Weinhaus Berg

Hotel Restaurant