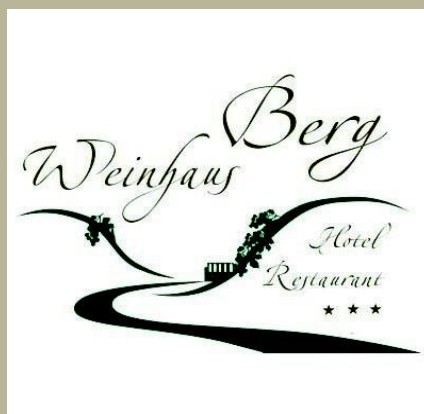




Weinhaus Berg – Mittwochskarte –



Willkommen im Weinhaus Berg



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



Mittwochs hat unsere Küche
für Sie geöffnet von



von 17.30 bis 20.15 Uhr



Als Start oder auch kleine Hauptspeise – einfach gut!

Immer wieder was Neues

1 Tagessuppe

Fragen Sie unser Team, was es heute gibt

€ 5,10

Wirkt wie eine Vitaminspritze

2 Hühnersuppe

Kräftige Brühe mit Reiseinlage und Hühnerfleisch

€ 5,10



Kraftvoll, fleischig – fast wie eine Hauptspeise hausgemachte, herzhafte

3 Gulaschsuppenterrine⁴

mit ganzen Fleischstücken und Paprika

€ 7,40



Vegetarisch kann so lecker sein!

Für Käsefreunde

I9 Käseteller ¹

Auswahl an würzigem Schnittkäse
(Emmentaler, Gouda und Paprikakäse)
liebepvoll garniert, und dazu reichen wir Ihnen Brot und Butter

€ 9,90



Lässt nicht nur vegane Herzen höher schlagen

I6 Mediterranes Couscous-Pfännchen

würziger Couscous serviert im Pfännchen mit
mediterranean Gemüse – vegan und lecker! und
vorher stellen Sie sich Ihren Wunsch-Salat
von unserem Salatbüfett zusammen

€ 10,90



Sommerlich leicht!

Ein rosaroter Genuss

63 Lachsfilet ⁴

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

€ 18,90



Ein Traum von Südsee an der Mosel

88 Zarte Hähnchenbrustfilets ⁴ „Indisch“ ¹

frisch gebratene Hähnchenbrust in einer cremigen Currysoße.

Dazu servieren wir Reis, und vorher dürfen Sie sich Ihren Wunsch-Salat an unserem Salatbüfett zusammenstellen.

€ 15,90



Symbiose aus Herzhaftem und Frischem

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

Gebratene Hähnchenbruststreifen, eingebettet in Salaten der Saison, das Ganze überzogen mit einem feinen Kräutercremedressing, vervollständigt mit Tomaten, Ei.

Dazu wird Ihnen frisches Baguette und gute Butter gereicht. Auf Wunsch auch laktosefrei mit Essig- und Öl-Dressing

€ 12,90



Schnitzel Trio

Der Klassiker!!!

70 Schnitzel "Wiener Art"

paniert und garniert mit Zitrone,
dazu Pommes Frites und eine Salatvariation
von unserem Salatbüfett

€ 12,50



Das moderne Jägerschnitzel

72 Schlemmer-Schnitzel ^{3/4}

Cremige Rahmsoße mit frischen Champignons,
Pommes Frites und eine Salatvariation
von unserem Salatbüfett

€ 14,50



Die scharfe Version

79 Pfefferschnitzel ^{3/4}

überzogen mit hausgemachter Madagaskar Pfeffersoße,
dazu Pommes Frites und eine Salatvariation
von unserem Salatbüfett

€ 14,50



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.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



EIFEL

PRODUZENT

