

# ScherleBeck's

im Haus Berger

Alle vier bis sechs Wochen kreieren wir für Sie eine neue  
Speisekarte ...  
... jetzt mit spanischen Klassikern ...

Tapas ... also die kleine spanische Vielfalt ...  
... vorab empfehlen wir einen Portwein ...

Brotchips mit Meersalz aus der Camargue, dazu Aioli	3,90 €
Kleine Kartoffel-Zwiebel-Tortilla	4,60 €
Ziegenkäse mit getrockneten Feigen und Nüssen	5,40 €
Roastbeefstreifen gebraten auf gebackener Süßkartoffel mit Manchego und grüner Mojosauce	6,80 €
„Muslos de Pollo a la Miel“, Hähnchen in Honigsauce	4,20 €
Gemischte Tapas für Zwei mit Iberico-Schinken und Manchego, dazu Oliven, Grillgemüse und hausgebackenes Brot	8,90 €
„Boquerones fritos“, Frittierte Sardellen mit Zitrone	6,40 €
„Pulpo fritos“, Frittierte Tintenfischringe	6,20 €
Mini Paella mit Muschel, Garnele und Hähnchen	5,20 €
Unsere hausgemachte Aioli ... passt zu allem ...	1,00 €

## Suppe

Fischsuppe mit 3erlei Fischfilets nach Tagesangebot, Knoblauch und Kräutern	7,20 €
--	--------

Wir empfehlen eine spanischen Trempranillo 2013 0,2l 4,00 €

Flammkuchen ... Sie haben die Wahl ...  
Entweder ein großer Flammkuchen ... ODER ...  
einen halb so großen und wir servieren einen Salat dazu!

Flammkuchen „vegetarisch“ mit getrockneten Tomaten,  
Manchego und grüner Mojosauce 9,30 €

Flammkuchen „ScherleBecks“ mit Schinken, getrockneten  
Tomaten, Manchego und grüner Mojosauce 9,80 €

Flammkuchen „klassisch“ mit Speck und Zwiebeln 8,90 €

### Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Reis, Manchego, Safran und  
Kräutern, dazu Papas arrugadas ...  
... in Meersalz aus der Camargue gekochten Drillingen 12,90 €

Großer Salatteller „ScherleBeck´s“  
mit sommerlichen Salaten und Brot-Schafskäsespieß 14,20 €

### Fleisch

Rumpsteak an herzhafter Chorizosauce  
mit karamellisierten Zwiebeln, Papas arrugadas ...  
... in Meersalz aus der Camargue gekochten Drillingen ...  
und roter Mojosauce 21,90 €

„Pulled Pork“ an Kräutersalat mit Tomaten  
und hausgebackenem Brot 17,40 €

Zweierlei vom Kaninchen, kurz gebratener Rücken,  
Keule und Schenkel mit Oliven geschmort, dazu  
Salat und hausgebackenes Brot 18,60 €

## Fisch

Klassische Paella  
mit Grünschalensmuscheln, Rotgarnelen und Hähnchen  
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten 15,60 €

Der südspanische Klassiker  
Oktopuseintopf mit weißen Bohnen, Gemüse und Kräutern  
dazu hausgebackenes Brot 12,90 €

## Klassiker

Frikadelle Haus Berger mit Senf und Serviette 2,50 €  
dazu Bratkartoffeln mit Spiegelei, Salatbeilage 10,90 €  
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salatbeilage 8,40 €  
ohne Speck (Vegetarisch) 7,90 €

ScherleNuggets, Hähnchenfilet in Panade  
mit Chilisauce 6,90 €  
dazu Pommes frites, Mayo oder Ketchup 9,90 €  
oder Salate der Saison 9,90 €  
oder Salat und Pommes frites 10,90 €

## Dessert

Käseplatte mit spanischem Käse aus Büffelmilch,  
Trüffelkäse und herzhaftem Weichkäse aus Kuhmilch,  
dazu roter Feigensenf und hausgebackenem Brot 6,90 €

„Creme Catalan“ mit Melonensalat 5,90 €

Spanischer Mandelkuchen mit Vanille-Äser-Crème 6,20 €