

ScherleBeck's

im Haus Berger

Herzlich Willkommen im ScherleBeck's im Haus Berger!
Alle vier bis sechs Wochen kreieren wir eine neue Speisekarte...
... nun mit Spargel vom Spargelhof Schulte-Scherlebeck!

Tipp des Teams

Dessert

Karamellierter Stangenspargel mit hausgemachter
Schokoladensauce 8,40 €

Hierzu verwenden wir Zartbitterschokolade welche aus
rein biologischer Herstellung kommt und absolut
CO2 frei zu uns transportiert wurde!

Suppe

Kleine Spargelcremesuppe im Gläschen
an Tramezzini-Avocado-„Stulle“ 6,40 €

Mit hausgebeiztem Lachs 7,20 €

Klare Specksuppe mit Jacobsmuschel und
gerösteten Kartoffelwürfel 6,90 €

Vorspeise

Spargel im Filoteig gebacken, auf sommerlichem Salat,
dazu pochiertes Eigelb 7,80 €

Avocado-Spargelsalat mit Reis-Erdnussskrusteln
und Wasabicreme 8,40 €

Salat vom „Eiszapfen“, dem jungen, milden Rettich,
mit Apfel und Wasabi an Bärlauchcrostini 7,90 €

Törtchen von geräuchertem Forellenmousse und mariniertem
Spargel auf mediterraner Weinsauce mit Kapern 9,20 €

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Rhabarber,
frisch gehobeltem Parmesan und hausgebackenem Brot 7,80 €

Der Spargelsnack für den kleinen Hunger

Hotdog vom Stangenspargel im Briochebrötchen
mit Rhabarberketchup, Radieschen und Gurkenscheiben
an sommerlichem Salat 9,40 €

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

Flammkuchen „ScherleBeck´s“ mit hausgebeiztem Lachs, Lauchzwiebeln und Dill-Senfsauce	9,80 €
Flammkuchen vegetarisch mit Spargel, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto	9,30 €
nicht vegetarisch mit rohem Schinken	9,80 €
Flammkuchen „klassisch“ mit Speck und Zwiebeln	8,90 €

Hauptspeisen

Vegetarisch

Pasta vom Stangenspargel mit mediterraner Weinsauce mit Kapern und eingelegtem Tofu	14,60 €
Frühlingsfrikassee mit buntem Gemüse und Spargel an Jasmin-Wildreis	13,90 €

Fisch

Gebratene Jakobsmuscheln auf Spargel-Kartoffelstampf an Salat vom „Eiszapfen“ und Apfel	19,80 €
Gebratene Filets vom Kabeljau und Schwarzem Heilbutt auf Stangenspargel mit warmer „Grüner Sauce“ an jungen Kartoffeln	21,90 €

Fleisch

Klassischer „Cesar´s Salad“ mit Römersalat, Cherrytomate, Croutons und Parmesan-Knoblauchdressing, mit gebratener Brust vom Bressehuhn, dem französischen Huhn aus kontrollierter Freilandhaltung	15,80 €
Rollbraten vom Spanferkel gefüllt mit Frischkäse und Spargel an gebratenem Mangold und Kartoffelkuchen	18,60 €

Frühlingsfrikassee vom Hühnchen mit Spargel, Erbsen,
Möhren und Kaiserschoten an Jasmin-Wildreis 17,90 €

Rumpsteak 250g vom irischen Weiderind
mit gebackenen Zwiebelringen an Pfeffersauce,
dazu Kaiserschoten und hausgemachte Kroketten 21,40 €

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 €

Für die „kleinen Gäste“

Kinderschnitzel mit Erbsen und Möhren an Kartoffelstampf 6,00 €

Dessert

Trifle von Nussnougat und Rhabarber 7,60 €

Menüangebot zur Spargelzeit

Kleine Spargelcremesuppe im Gläschen
an Tramezzini-Avocado-„Stulle“

.....

Tornedos vom irischen Weiderind an Stangenspargel,
jungen Kartoffeln und mediterraner Weinsauce mit Kapern

ODER

Pasta vom Stangenspargel mit mediterraner
Weinsauce mit Kapern und eingelegtem Tofu

.....

Überraschungsdessert „ScherleBeck´s“

37,90 €