

# Scherle Beck's

im Haus Berger

Herzlich Willkommen in unserem Kneipaurant!  
Regelmäßig kreieren wir für Sie eine neue Speisekarte.

Ab dem 11.11.2018 beginnt unsere Gänsezeit!  
Mit Dithmarscher Gänsen aus Deutschland.  
Wir bitten um vorherige Reservierung!

## Tipp des Teams

Schnitzel vom Hirsch in Nusspanade  
an Rosenkohlblättern, Macairekartoffeln und Beerensauce 19,80 €

## Vorspeisen

Herbstlicher Kürbis-Birne-Schmand auf Buscetta  
von unserem hausgebackenem Früchtebrot 5,80 €

Gebackener Ziegenkäse mit Walnusskernen und Thymianhonig  
an lauwarmem Radicchio mit Balsamicodressing, Brot 7,90 €

Gebackene Filouteigsäckchen gefüllt  
mit Tatar vom hausgebeiztem Lachs und Avocado  
an herzhaft marinierten Schwarzwurzeln 8,40 €

Tranchen von hausgeräucherter Entenbrust an  
Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing, Brot 8,40 €

Carpaccio vom irischen Weiderind  
mit Salbei-Balsamico-Vinaigrette und Parmesanhobel, Brot 8,90 €

## Suppe

Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,80 €

Schwarzwurzelcremesuppe mit Winterkresse 5,20 €  
wahlweise mit Scheiben von geräucherter Chorizo 5,80 €

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

Flammkuchen „Scherlebeck´s“ mit geräuchertem Schinken vom Hirsch, Birne und Preiselbeerschmand	9,80 €
Flammkuchen vegetarisch mit Schafskäse, Cherrytomaten und Kräuterpesto	9,40 €
Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln	8,90 €

### Fisch

Filet von der Dorade 150g auf der Haut gebraten auf Graupenrisotto mit Weißwein und Parmesan an mariniertem Rote-Bete-Salat	16,40 €
---	---------

### Vegetarisch

Kürbis-Süßkartoffelcurry an Langkorn- und Wildreis, dazu Salat	13,60 €
Graupenrisotto mit Weißwein und Parmesan, dazu mariniertes Rote-Bete-Salat	13,90 €

### Fleisch

Hasenpfeffer „nach Art des Hauses“ mit Zwiebeln, Waldpilzen und Preiselbeeren an Spätzle und Apfelkompott	18,40 €
Sauerbraten vom Wildschwein an frischem Rotkohl, Kartoffelklößen und Rotweinbirne	17,80 €
Klassische Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	16,80 €
Gebratene Poulardenbrust in Cornflakespanade mit Mangochutney, dazu Kürbis-Süßkartoffelcurry	17,90 €

## 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 Sesampanade mit Chilisaucе	6,90 €
dazu Pommes Frites, Mayo oder Ketchup	9,90 €
oder Salate der Saison	9,90 €
oder Salat und Pommes frites	10,90 €

„Vivis Gruß aus dem Norden“ Hausgebeizter Lachs an Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat	14,90 €
--	---------

## Für die „kleinen Gäste“

Hausgemachte Lasagne	5,00 €
----------------------	--------

## Dessert

Milde Ziegenkäsecreme mit hausgemachter Schokosauce Die hierbei verwendete Schokolade ist nicht nur Fairtrade sondern auch CO2 frei mit Segelschiff und Fahrradtransport zu uns gelangt.	7,60 €
Hausgebackene Birnen-Mohn-Schnitte mit Vanilleschmand	6,20 €
Eiskugeln von „Mövenpick“ nach Tagesangebot, je Kugel	1,50 €

Besuchen Sie uns auf [www.gasthaus-berger.de](http://www.gasthaus-berger.de) oder auf Facebook!