

ScherleBeck's

im Haus Berger

Herzlich Willkommen in unserem Kneipaurant!

Regelmäßig kreieren wir eine neue Speisekarte für Sie.
Wir starten in die Spargelzeit
mit Spargel vom Spargelhof Schulte-Scherlebeck!

Suppen

Hausgemachte Spargelcremesuppe	5,20 €
Klare Tomatensuppe mit Grießnockerln	5,20 €

Vorspeisen

Zweierlei Crostini mit Pesto aus Spargel, Knoblauch, Mandeln, Parmesan und einer Creme aus Frischkäse, Kräutern, Spargel und Nordseekrabben	7,40 €		
Quiche vom weißen und grünen Spargel in hausgemachtem Mürbeteig, Salat			
Vorspeise	8,20 €	Hauptspeise	14,80 €
Spargelsalat mit Roter Bete und Quinoa und einem Dressing aus Traubenkernöl, Apfelessig und Agavendicksaft	8,40 €		
Rote-Bete-Carpaccio mit Schafskäse und Apfel-, Gurkenstreifen	8,20 €		
Wildkräutersalat mit gebratenen Champignons, Speck und gerösteten Pinenkernen	8,40 €		

Spargel klassisch zur Wahl

Portion Stangenspargel mit Drilllingen
hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 13,90 €

dazu

Hausgebeizter Lachs 4,20 €

Gemischter Schinken 4,50 €

Kräuterrührei mit Nordseekrabben 3,00 €

Schweinemedallions 7,60 €

Roastbeefstreifen 9,80 €

Flammkuchen ... Sie haben die Wahl ...

Entweder ein großer Flammkuchen ... ODER ...

einen halb so großen und wir servieren einen Salat dazu!

Flammkuchen „Scherlebeck´s“

mit gekochtem Schinken, Parmesan
und Physalis-Ingwer-Relish 9,60 €

Flammkuchen vegetarisch

mit Spargel und Bärlauchpesto 9,40 €

Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln 8,90 €

Vegetarisch

Quiche vom weißen und grünen Spargel
in hausgemachtem Mürbeteig, Salat 14,80 €

Süßkartoffelgratin mit Ziegenkäse und Avocado 14,40 €

Fisch

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet
an weißem Spargel in schwarzen Ostfriesentee gegart,
Drilllinge und eine sahnige Schalotten-Zitronensauce 21,90 €

Fleisch

Spargelschnitzel vom Schwein mit Sauce Hollandaise dazu Drillinge oder Pommes Frites	17,80 €
Gebratene Entenbrust an Physalis-Ingwer-Relish, in Butter geschwenktem buntem Spargelgemüse und Kartoffelpüree	20,80 €
Geschmorte Haxe vom irischen Wiesenlamm an Türmchen von Aubergine und Tomate, dazu Rosmarinkartoffeln	19,60 €
Rumpsteak vom irischen Dry Aged Weiderind 250g an Kräuterbutter, gebratenen Champignons mit Bärlauch und Kartoffelgratintaler	25,80 €

Klassiker

„Strammer Max“ vom hausgebackenem Brot, Kochschinken, Stangenspargel und Spiegelei, dazu Salat und Essiggurke	10,90 €
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 €

Für die „Kleinen Gäste“

Kleines Schnitzelchen mit Pommes Frites	5,00 €
---	--------

Dessert

Hausgemachtes Nougatmousse an Vanilleeis und frischen Früchten	5,90 €
Hausgebackener Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt an Rhabarberkompott	5,80 €

Besuchen Sie uns auf www.gasthaus-berger.de oder auf Facebook!