

# Scherle Beck's

im Haus Berger

Herzlich Willkommen in unserem Kneipaurant!

Regelmäßig kreieren wir eine neue Speisekarte für Sie.  
Jetzt mit Gerichten aus der italienischen Küche.

## Tip des Teams

„Melanzane alla parmigiana“ (vegetarisch)  
Auflauf von gelber und grüner Zucchini mit Tomaten,  
Basilikum, Mozzarella und Parmesan,  
dazu hausgebackenes Olivenciabatta 14,80 €

## Suppen

„Minestrone“ nach norditalienischer Art  
mit Parmesan, verschiedenen Gemüsen wie Staudensellerie,  
Karotten, Lauch, Kaiserschoten, Tomaten und Kartoffeln  
Vorspeise 5,20 € Hauptgericht 8,20 €

## Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Zweierlei „Bruschetta“  
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum  
und Parmaschinken, Ruccola und Parmesanhobeln 7,40 €

„Vitello Tonnato“ vom Kalb  
an Thunfischcreme mit Sardellen,  
Kapernäpfeln und Amalfizitrone, hausgebackenes Baguette 9,40 €

Salat von „Anguria“ (Wassermelone), Schafskäse und Minze,  
dazu hausgebackenes Olivenciabatta 8,20 €

Kalte „Antipasti“  
von Zucchini, Aubergine und Champignons,  
schwarze und grüne Oliven, dazu Kräuterbutter  
und hausgebackenes Baguette 8,90 €

„Pan Scampi“  
Scampis, ohne Kopf mit Schale, in der Pfanne gebraten  
mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Chili, leicht scharf,  
dazu Rucolasalat und hausgebackenes Olivenciabatta 11,60 €

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

Flammkuchen „Scherlebeck´s“  
mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Parmesan, vegetarisch 8,90 €  
zusätzlich mit Parmaschinken 10,40 €

Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln 8,90 €

### Vegetarisch

Siehe Tip des Teams

Gebackene Süßkartoffel gefüllt mit Babyblattspinat,  
Schafskäse und Pinienkernen 14,20 €

„Risotto“ mit Pfifferlingen, Weißwein und Parmesan  
dazu Rucolasalat 14,90 €

### Fleisch

„Pollo Mais“  
Maishähnchenbrust „Surpreme“ geschmort in Butter  
mit Amalfizitronen auf bunten Bandnudeln  
dazu sommerliche Salate 18,20 €

„Involtini“ vom Kalb  
kleine Kalbsrouladen gefüllt mit Parmaschinken, Rosmarin  
und Parmesan in Weißweinsauce an Kartoffelspalten  
und Wildkräutersalat 19,80 €

„Medaglione di Maiale“  
Schweinemedallions mit Olivenhaube an Madeirasauce  
und mediterranem Kartoffelgemüse 18,90 €

### Meeresfrüchte und Fisch

Gegrillte Babycalamaris auf bunter Salatvariation,  
dazu frischer Knoblauch in der Folie gebacken  
und haubebackenes Baguette 14,90 €

„Merluzzo al forno“  
Kabeljaufilets aus Wildfang mit sommerlichem Gemüse,  
Kartoffeln, Amalfizitronen, und Olivenöl  
in Alufolie gebacken 21,40 €

Frischer schottischer Highlandlachs  
gewürfelt und á la minute geschichtet mit  
frischen Nudelblättern, Babyblattspinat,  
Sahne und italienischem Bergkäse überbacken 18,90 €

### Klassiker

Klassisches „Sauerfleisch“ vom Schweinenacken in Gelee,  
von der Metzgerei Ptassek frisch für uns produziert  
mit hausgemachter Remoulade,  
Bratkartoffeln und Beilagensalat 14,40 €

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“

Hausgemachte Lasagne 5,00 €

### Dessert

Basilikumpanacotta an Mangocreme 5,40 €

„Fragole“, Erdbeeren in Butter geschwenkt,  
mit Amaretto abgelöscht und mit braunem Zucker  
karamellisiert an Zitroneneis von Mövenpick 6,90 €

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