

ScherleBeck'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 Aubergine, 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,
Kaperäpfeln 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

„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 hangebackenes Baguette	14,90 €
---	---------

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

Wir empfehlen einen Sauvignon Trentino D.O.C., Castel Firmian, Italien	0,2l 6,00 €
---	-------------

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

Geeister Mocca mit Sahnehaube und Kakaopulver	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 oder auf Facebook!