

# ScherleBeck's

im Haus Berger

Herzlich willkommen im Scherlebeck's!

Liebe Gäste...

Wir haben für Sie geöffnet

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	17.30 Küche bis 21.30 Uhr
Donnerstag	17.30 Küche bis 21.30 Uhr
Freitag	17.30 Küche bis 21.30 Uhr
Samstag	17.30 Küche bis 21.30 Uhr
Sonntag	12.00 Küche bis 20.00 Uhr

Frühstücksbüffet bieten wir Samstag und Sonntag von 09.30 bis 13.00 Uhr bei vorheriger Reservierung an!

Unser Biergarten hat ab dem 01.05.2024 an unseren Öffnungstagen bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet!

Da wir Veranstaltungen, private Feste sowie Seminare ausrichten, empfehlen wir Ihnen grundsätzlich eine Reservierung!

Sie planen eine private Feierlichkeit...  
auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten...  
sprechen Sie uns gerne an.

Da wir uns einer Küche verpflichtet haben, die frische Produkte von hoher Qualität à la minute für Sie zubereitet, kann es zu Wartezeiten kommen. Ebenfalls bieten wir aus diesen Gründen ein kleineres, jedoch stets wechselndes, saisonales Speisenangebot.  
Danke für Ihr Verständnis.

Ab dem 01.05.2024 auch mit Spargel vom Spargelhof Schulte-Scherlebeck, sowie Maischolle.

Wir freuen uns auf Sie! Das Scherlebeck's-Team

# ScherleBeck's

im Haus Berger

Spargel „klassisch“

frisch und regional vom Spargelhof Schulte-Scherlebeck

Portion Stangenspargel (500g Rohgewicht)  
Drillinge I hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter  
oder vegane Café de Paris-Sauce

21,50 €

dazu

Schinkenplatte  
mild geräucherter Grillschinken (Naturland)  
Schwarzwälder Bioschinken

7,50 €

Portion Kräuterrührei

4,50 €

hausgebeizter Lachs

7,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein (ca. 250g)  
3 Stangen weißer Spargel I Sauce Hollandaise  
Drillinge oder Pommes Frites „Rustic“

24,90 €

Dazu empfehlen wir einen „Silvaner“ I Franken  
Weingut Bickel-Stumpf

0,2l 7,00 €

### Suppe

Grünes Spargelsüppchen (vegan)  
Grüner Spargel | frischer Blattpinat | Zwiebel | Knoblauch | Erdnüsse | Cranberries

7,90 €

Kohlrabi-Apfel-Süppchen (vegan)  
Kohlrabi | Apfel | Rahm | Kräutercroutons

7,90 €

### Vorspeisen

Zweierlei Crostini (vegan)  
Wurzelbrot | Radieschen-Frischkäse | Tomaten-Nusscreme

7,90 €

Warmes Blätterteigtörtchen (vegetarisch)  
Weißer Spargel | Ei | Sahne | Ziegenfrischkäse | Wildkräutersalat

9,80 €

Asparago Tonnato  
3 Stangen grüner Spargel | Thunfisch-Kaperncreme | Zwiebel | Knoblauch | Amalfizitrone  
Wurzelbrot

9,80 €

Streifen vom Entrecote  
"Simmentaler" Weiderind | Mairübchenpürree | Bärlauch-Meerrettichcrème

12,90 €

### Hauptspeisen

#### Fisch

Gebratene Maischolle  
Butter | Speckwürfel | Kartoffelspalten aus dem Ofen | Gurkensalat | Dill-Schmanddressing

24,90 €

## Fleisch

### Kalbsbrust

Geschmorte Kalbsbrust mit Spargel-Semmel-Füllung | Spargel-Artischocken-Gemüse  
Serviettenknödel

28,90 €

### Beef-Short-Ribs

In Rauchmarinade bei Niedrigtemperatur geschmortes Rippchen vom Rind  
Zwiebeljus | Coleslaw von Spargel und Spitzkohl | Kartoffelspalten aus dem Ofen

34,50 €

Hierzu empfehlen wir ein „Drunken Sailor“ Pale Ale von Bitburger  
0,3l für 3,80 € vom Fass

### „Kikok“ Maishähnchenbrust

Mit Amalfizitrone souvide gegartes Maishähnchen | Bärlauch-Kartoffelcreme  
Spinat-Radieschen-Salat

28,90 €

## Vegetarisch/Vegan

### Hausgemachte Pasta (vegan)

Spinat | Grüner Spargel | Amalfizitrone | Rahm | Cocktairispetomate | Gremolata

18,90 €

### Gratiniertes Räuchertofu (vegan)

Bio-Räuchertofu aus Deutschland mit einer Haube aus Bechamel, Kräutern und Käse  
buntes Rübengemüse in Rahm | Bärlauch-Kartoffelcrème

18,90 €

## Hinweis

Bei Umbestellung von angegebenen Beilagen auf Pfannenbratkartoffeln berechnen wir einen  
Aufpreis von 2,50 €

### Flammkuchen

#### Ein Ganzer, oder ein Halber mit Beilagensalat

Flammkuchen „klassisch“ belegt mit Schmand I Speckwürfel I Zwiebeln  
10,90 €

Flammkuchen vegetarisch belegt mit Schmand I Spargel I getrockneten Tomaten  
Babyblattspinat  
10,90 €

### Klassiker

Frikadelle „Scherlebeck´s“ 2.0 von Biohackfleisch  
3,90 €

Hausgemachte „Scherlenuggets“ vom Hühnchenbrustfilet I Pankomehl  
Süß-Saure Sauce  
oder  
Nuggets vegan auf Soja-Mais-Hafer-Basis I Süß-Saure Sauce  
9,00 €

### Beilagen

Pommes Frites „Rustic“  
5,00 €

Ketchup oder Mayo  
0,50 €

Pfannenbratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
7,00 €

Zwei Spiegeleier  
3,50 €

Beilagensalat mit Balsamicodressing  
4,50 €

### Kindergericht

Hausgemachte „Scherlenuggets“ I Pommes Frites  
6,50 €

### Dessert

Tonkabohnen-Parfait I Erdbeer-Rhabarber-Kompott I Erdnusscrunch  
6,80 €

„Affogato“  
Espresso trifft Vanilleeis (auf Wunsch vegan)  
5,60 €