

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 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.

Wir machen Betriebsferien vom 30.06. bis einschließlich 23.07.2024.

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

Suppe

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

7,90 €

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

7,90 €

Vorspeisen

Dreierlei Crostini (vegan)
Wurzelbrot | Radieschen-Frischkäse | Tomaten-Nusscreme | Humus

7,90 €

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

9,80 €

Matjessalat
Matjes | Rote Bete | Apfel | Blattsalat | Walnuss | Blätterteigstange

8,90 €

Bunter Spargel-Erdbeersalat | Blaubeer-Balsamicodressing | Wurzelbrot
8,90 €
mit einer gebratenen „Black Tiger“ Garnele ohne Kopf, mit Schale
11,90 €

Hauptspeisen

Fisch

Zwei Doppelmatjesfilets
Pfannenbratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Prinzessbohnen

18,50 €

Matjes „Hausfrauen Art“
Zwei Doppelmatjesfilets | Apfel-Zwiebel-Schmandsauce | Drillinge

16,50 €

Fleisch

Gebratene Entenbrust I weiblich I Frankreich
Spitzkohl-Orangengemüse I Orangenfilets I Grober Senf I hausgemachte Krokette

28,90 €

Entrecote (ca. 250g) vom Simmentaler Weiderind
Zwiebeljus I Coleslaw vom Spitzkohl I Kartoffelspalten aus dem Ofen

32,80 €

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

„Dry Aged“ Kotelette (ca. 300g) vom Schwein I Deutschland
Kohlrabi-Buttergemüse I Knoblauch-Spinat-Kartoffelcreme

28,90 €

Vegetarisch/Vegan

Nussbraten (vegan)
Braten aus Edelnussmischung und Bohnen I Zwiebel-Rahmsauce I buntes Spargelgemüse
Serviettenknödel

19,80 €

Gratinierter Räuchertofu (vegan)
Bio-Räuchertofu aus Deutschland mit einer Haube aus Bechamel, Kräutern und Käse
Kohlrabigemüse I Knoblauch-Spinat-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 „Scherlenuuggets“ 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 €

Kindergerichte

Hausgemachte „Scherlenuuggets“ I Pommes Frites
6,50 €

Nürnberger Würstchen I Kartoffelstampf I Gurkensalat
6,50 €

Dessert

Spargel-Parfait I Erdbeer-Rhabarber-Kompott I Erdnusscrunch
7,40 €

Schokokuchen I Vanillecreme I Frische Erdbeeren (vegan)
7,90 €

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