

# 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.

Ab dem 11.11.2024 bieten wir Ihnen wieder unser traditionelles Gänseessen, und an den Weihnachtsfeiertagen ein festliches Büffet.  
Wir freuen uns über Ihre frühzeitige Reservierung!

Wir machen Betriebsferien vom 12.10. bis einschließlich 22.10.2024.

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

### Suppe

Kalte Basilikum-Minz-Suppe veganer Rahm | Pumpernickel-Croutons  
6,90 €

### Vorspeisen

Zerlei „Pamboli“  
Geröstete Brotscheibe belegt mit  
Serranoschinken | Tomate | Kapern | Oliven  
und  
Garnele | Paprika | Gremolata | Parmesan | Pinienkerne  
an Wildkräutern

10,90 €

Büffel-Burrata aus Italien  
auf buntem Tomate - Traube - Brotsalat | Basilikum-Knoblauch-Dressing

10,90 €

Antipasti vegan  
Fenchel-Orangen-Salat  
mit veganer Schafskäsecreme gefüllte Champignon und Spitzpaprika  
Wurzelbrot

10,90 €

### Hauptspeisen

#### Lasagne

Lasagne mit Bio Grillschinken  
geschichtet mit Tomate | Rucola | Mozzarella | Linse | Paprika | Bechamel  
oder  
Lasagne mit Lachsfilet  
Spinat | Knoblauch | Bechamel  
oder  
Lasagne vegan  
Aubergine | Zucchini | Linse | Paprika | Tomate | Bechamel

Dazu servieren wir einen Beilagensalat mit Balsamicodressing

Je 19,50 €

### Großer Salatteller

Salat „Nicoise“

Kartoffeln I grüne Bohnen I Ei I Cocktailltomate I Römersalat  
Schalotte I Thunfisch I Knoblauch-Zitronendressing I Wurzelbrot

17,90 €

„Caesar Salad“

Streifen von der gebratenen Entenbrust I Römersalat  
Cocktailltomate I Parmesanhobel I klassisches Caesardressing I Wurzelbrot

19,80 €

Salat „ScherleBeck´s“ (vegan)

Radicchio I Chicorée I Möhre I Kichererbse I Radieschen I Pfirsich I Nüsse  
Wurzelbrot

17,90 €

### Flammkuchen

Ein Ganzer, oder ein Halber mit Beilagensalat

Flammkuchen „klassisch“

belegt mit Schmand I Speckwürfel I Zwiebeln

10,90 €

Flammkuchen „Tirol“

belegt mit Schmand I Speck I Traube I Ziegenkäse I Honig

10,90 €

Flammkuchen „Rucola“ (vegetarisch oder vegan)

belegt mit Schmand oder veganer Sour Crème I veganem oder vegetarischem Schafskäse  
Pesto I Rucola

10,90 €

### Klassiker

Frikadelle „Scherlebeck´s“ 2.0 von Biohackfleisch (ca. 180g)

3,90 €

Marinierte „Lionribs“ vom Schwein aus dem Ofen

15,00 €

Entrecote ca. 250g

20,00 €

Hausgemachte „Scherlennuggets“ 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 €

Ofenkartoffel mit Kräuterdréme  
6,00 €

Zwei Spiegeleier  
3,50 €

Beilagensalat mit Balsamicodressing  
4,50 €

Hausgemachter Krautsalat  
4,80 €

#### Kindengerichte

Hausgemachte „Scherlennuggets“ I Pommes Frites  
7,50 €

Kleine Lasagne nach Wahl  
7,50 €

#### Dessert

Blaubeerparfait I Ananas I Batida de Coco I Kokos  
7,20 €

Veganes Vanilleis I Blaubeermark I Ananas I Batida de Coco I Kokos  
7,20 €

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