



Das Scherlebecks-Team arbeitet weiter
nach dem Motto „Tradition bewahren, Neues gestalten“.

Dabei steht bei uns im Jahr 2025 das „Neue Gestalten“ im Vordergrund.

Private Feiern, gleich aus welchem Anlass oder Größe, können Sie weiterhin wie gewohnt bei uns durchführen. Hierzu können Sie telefonisch oder per E-Mail mit uns Kontakt aufnehmen und Termine zur persönlichen Absprache vereinbaren. Gleiches gilt für geschäftliche Veranstaltungen wie Seminare und Firmenevents.

Darüber hinaus gibt es aber auch weitere Möglichkeiten, auch in kleinerer Besetzung Gast in unserem Hause zu sein oder zu werden.

Ab 2025 verzichten wir allerdings auf feste Öffnungszeiten und Tage, sondern bleiben flexibel und fokussiert auf die Wünsche unserer Gäste. Um so auch weiterhin eine hochwertige frische Küche anbieten zu können, ist es deshalb erforderlich, dass Sie bei oder nach einer Tischreservierung auch die gewünschten Speisen eine Woche im Voraus mitteilen. Dies ermöglicht uns eine nachhaltige Planung für Einkauf, Energie und Personal und Ihnen einen entspannten Abend vor Ort.

Hier also die Speisekarten für die jeweiligen Öffnungstage... bestimmt ist auch für Ihren Geschmack etwas dabei.



Auswahlkarte „Käse und Wein... Bier... ach, is mir Wurscht“ am 19.03.2025

Tisch und Speisenreservierung für den 19.03.2025 bis zum 16.03.2025

Käseplatte

mit internationalem Hart- und Weichkäse
Krustenbrot | Butter | Trauben | Feigensenf

14,90 €

Wurstplatte

mit Grillschinken | Rohschinken vom Hirsch | Pfefferbeißer | kleines Frikadellchen
Krustenbrot | Butter | Gewürzgurke | Hausmacher Senf

14,90 €

Scherle Beck's

im Haus Berger

...proudly presents

The Curtains



Freitag, 21.03.2025

AUSVERKAUFT

Einlass ab 18.30 Uhr, Beginn 20.00 Uhr

Kleiner Snack, solange der Vorrat reicht, wird zum Kauf angeboten

Scherle Beck's

im Haus Berger

Auswahlkarte Stammtischabend 28.03.2025

...dieses Mal... gerollt, gefüllt oder gewickelt...

Tisch- und Speisenreservierung bis zum 23.03.2025

Vorspeisen

Topinambur-Cremesuppe (vegan oder vegetarisch)

Topinambur | Zwiebel | veganer Rahm | Kerbel | Parmesan-Blätterteigstange

7,80 €

Spieß mit zwei „White-Tiger“-Garnelen im Serranomantel

gedünsteter Blumenkohl | Joghurtcreme | Knoblauch | Zitrone | Kresse | Brot

12,60 €

Ziegenfrischkäsebällchen in Panko-Knusperhülle (vegetarisch)

Milder Ziegenfrischkäse | Ei | Pankomehl | Traubenchutney

Wildkräutersalat | Balsamicodressing

10,90 €

Hauptspeisen

Fleisch

Rinderroulade „Bifteki“

gefüllt mit Ayvar | Rinderhack | Schafskäse

leichte Metaxasauce | Pommes Frites „Rustic“

Wildkräutersalat | Balsamicodressing

23,90 €

Wirsingroulade „Salsiccia“
gefüllt mit frisch für uns produziertem Salsicciabrät I Fenchel I Tomate
Tomatensugo I frische Bandnudeln I Parmesan
Wildkräutersalat I Balsamicodressing

23,90 €

Lachs im Blätterteigmantel
Blätterteig gefüllt mit Lachsfilet I Blattspinat I Sauerrahm I Knoblauch
Meerrettich-Dillsauce I Butterkartoffeln

23,90 €

Scherlenuggets
Hähnchenfilet in Knusperpanade I Chilisauce
Pommes frites „Rustic“ I Mayo
Wildkräutersalat I Balsamicodressing

19,00 €

Vegetarisch/Vegan

Maultaschen (vegetarisch)
Füllung aus Mangold I Knoblauch I Zwiebel I Frischkäse I Ei
geschmelzt mit Butter I Frühlingszwiebeln I Cherrytomate I Bergkäse
Wildkräutersalat I Balsamicodressing

22,90 €

Pilzstrudel „Wellington“ (vegan)
Blätterteig gefüllt mit Champignons I Kräuterseitling I Reis I Nüssen I Zwiebel I Knoblauch
Spinat I veganer Käse I Pilz-Kräuter-Rahmsauce
Großer Wildkräutersalat I Himbeerdressing

22,90 €

Dessert

Himbeer-Bisquitrolle (vegetarisch)
Bisquit I Himbeeren I Mascarpone I Quark I Sahne I Puderzucker

7.20 €

Affogato
Vanilleeis (auch vegan möglich) I Espresso

5,90 €