

Willkommen im „Gasthof Berger“

Speisekarte

Wir haben für Sie ab 11:30 Uhr geöffnet.

Mittagskarte (täglich wechselnd)

12:00 bis 14:00 Uhr

Kaffee, Kuchen &

Herzhaftes aus der kalten Küche

14:30 bis 17:30 Uhr

Abendkarte

18:00 bis 21:00 Uhr

(Sonntags 17:30 bis 20:30 Uhr)

Montags Ruhetag!

Kuchenverkauf außer Haus

13:30 bis 17:00 Uhr

Dienstags bis freitags in der Gaststätte

Samstags & Sonntags in



im Hof.

Hinweise zu Allergenen und deklarierungspflichtigen Lebensmitteln, finden Sie auf der letzten Seite oder in unserer separaten Allergenkarte. oder einfach QR-Code scannen



Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Pikanter Fischteller Lachs, Forelle, Matjes & Krabbencocktail | 15,00 € |
| Geräucherter & Gebeizter Lachs Mit Sahnemeerrettich, grünem Pfeffer & Senfdip | 11,20 € |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne | 8,50 € |
| Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln auf hausgemachtem Schwarzbrot | 7,80 € |
| Cocktail von Eismeerkrabben mit Streifen von der Cantaloup-Melone | 12,50 € |
| Melone mit luftgetrocknetem Schinken | 8,50 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Zwiebelsuppe „Französischer Art“ mit Käsehaube ¹ | 5,80 € |
| Hühnerbrühe mit geschlagenem Ei ⁴ | 4,50 € |
| Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsegebäck & einem Schuss Sherry | 4,80 € |
| Fruchtige Tomatensuppe mit Mandelsahne | 4,50 € |

Salate

| | klein | groß |
|---|---------|---------|
| Gemischter Salatteller | 4,50 € | 8,50 € |
| mit Schinken, Käse und Ei | 8,80 € | 12,30 € |
| mit gebr. Putenwürfeln & Chilidip | 10,50 € | 14,00 € |
| mit Roastbeefscheiben & Remoulade | 10,80 € | 14,80 € |

Für die Kleinen ganz groß

| | |
|--|--------|
| Rosalie & Trüffel | 6,00 € |
| 2 Bockwürstchen ^{2 3} mit Kartoffelsalat oder Pommes frites | |
| Micky Maus | 8,20 € |
| Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse | |
| Sally Bollywood | 7,80 € |
| Chicken Nuggets mit Curryrahmsauce mit Buttererbsen & Reis | |
| Käpt`n Blaubär | 9,20 € |
| Kleines Lachsfilet mit Remoulade, Gurkensalat & Salzkartoffeln | |

Um die Wartezeit für unsere jungen Gäste zu verkürzen, servieren wir die Kinderteller auf Wunsch gerne vorab.



Kalbsschnitzel

aus dem Rücken geschnitten, von Hand geklopft & in der Pfanne gebacken

| | |
|--|---------|
| Kalbsschnitzel | 21,50 € |
| mit Salat & Pommes frites | |
| Kalbsschnitzel mit Rahmchampignons | 23,50 € |
| dazu Butterspätzle & ein gemischter Salat | |
| Kalbsschnitzel „Indischer Art“ | 23,50 € |
| in Bananen-Currysauce mit gefülltem Pfirsich dazu ein gemischter Salat & Erbsenreis | |

Aus dem Meer

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Lachsfilet | 19,80 € |
| in Kräutersauce mit Broccoli & Mandelreis | |
| Filetstück vom Kabeljau | 22,80 € |
| in körniger Senfsahne mit Salat & Salzkartoffeln | |
| Zwei eingelegte Bratheringe | 12,80 € |
| mit Bratkartoffeln ⁹ | |

Weitere Fischspezialitäten nach Tagesangebot!
Alle Frischfische aus nachhaltiger Fischerei.

Vom Schwein

| | |
|---|---------|
| Schweineschnitzel mit Salat & Bratkartoffeln | 14,50 € |
| Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Zwiebeln, Schinken ² & Champignons, Pommes frites & gemischtem Salat | 15,80 € |
| Cordon bleu mit Kochschinken & Käse gefüllt dazu ein gemischter Salat & Pommes frites | 15,50 € |
| Schweinelendchen mit Rahmchampignons dazu Salat & Pommes frites | 17,20 € |
| Schweinelendchen in Gorgonzolasauce mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle | 17,80 € |
| Rahmgeschnetztes vom Filet mit gemischtem Salat & Butterspätzle | 15,80 € |
| Filetspitzen „Portugiesischer Art“ Schweinefilet, Lachswürfel & Garnelen im Kräuterrahm mit Salat & Kartoffelecken | 18,60 € |

Von der Pute

| | |
|---|---------|
| Putensteak „Indisch“ in Bananen-Currysauce ¹ mit Salat, Erbsenreis & gefülltem Pfirsich | 14,80 € |
| Putensteak „Lugano“ überbacken mit Tomaten, Zwiebeln & Käse ¹ dazu Salat & Butterspätzle | 15,90 € |

**Zu all unseren Speisen können Sie auch
extra Beilagen bestellen:**

Sättigungsbeilage +2,80€

Gemüse +3,00 €

Sauce +2,50 €



Unsere Steaks

Rumpsteak vom Black Angus (schier – ohne Fettkante) 26,50 €
in Pfefferrahmsauce mit Salat & Pommes frites

Rumpsteak nach „Maitre Art“ 27,50 €
mit Kräuterbutter, gebratenen Zwiebeln & grünem Pfeffer
dazu Speckbohnen & Röstkartoffeln

Rückensteak vom Kalb 26,80 €
mit Estragonsenf überbacken
auf buntem Pfannengemüse dazu Kartoffelecken

Rare (Englisch)

Kerntemperatur liegt ca. 45°
das Fleisch ist noch roh,
die Fleischsäfte dunkelrot

Medium

Kerntemperatur bei ca. 55°C
Das Fleisch ist rosa gegart

Well Done (Durch)

Das Fleisch ist bis zum Kern
durchgebraten, wenig saftig

Fleischloses

Geschwenkte Frischkäseravioli 9,80 €
mit Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Kräuterpesto

Bunter Gemüseteller 10,80 €
mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln

Omelette mit Champignons & Lauch 13,50 €
mit Salatbouquet & Salzkartoffeln

Mediterranes Pfannengemüse 10,50 €
mit Kartoffelecken & Dip

Pfannennudeln „asiatisch“ (vegan) 11,00 €
mit Sojasauce, Sesam, Cashewkernen & Chilibip

**Erweitern Sie Ihr vegetarisches Gericht mit Putenstreifen plus 4,80 €
oder mit Lachswürfeln plus 6,00 € oder mit Garnelen plus 6,00 €**

Lieber Gast, Sie können Ihr vegetarisches Gericht auch gerne
aus den Komponenten anderer Gerichte zusammenstellen.

Schnittchen & Co

mit Wurstspezialitäten der Metzgerei  in Dorsten!
Genuss mit Würste

| | Schnittchen | gr. Portion |
|---|-------------|-------------|
| „Unser Westfälischer Schinken“ Lufttrockner Bauernschinken ² , mild gesalzen mit hausgemachtem Brot, Butter, Gurke & Landei | 7,80 € | 11,50€ |
| „Unser Roastbeef“ Rosa gebratener Rücken vom Black Angus, langsam gegart mit hausgemachter Remouladensauce, Gurke & Landei (in der großen Portion wahlweise mit Brot oder Röstkartoffeln) | 9,80 € | 12,80 € |
| „Unser Hausteller“ 5 kleine Handschnittchen mit Bauernschinken, Käse lufttrockener Mettwurst, Blutwurst & rosa Roastbeef mit Kartoffelsalat, Gurke & Landei (in der großen Portion mit hausgemachtem Bauernstuten & Schwarzbrot) | 9,50 € | 11,50€ |
| oder auch für 2 Personen als großes Brotzeitbrett | | 19,80 € |

Dessert & Eis



| | |
|---|--------|
| Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) wählen Sie aus den Sorten Vanille, Walnuss, Latte Macchiato ¹⁰ , Schokolade, Heidelbeere, Mango oder Quark-Himbeere | 4,20 € |
| Walnussbecher mit karamellisierten Walnüssen | 5,00 € |
| Mon-Chérie-Becher mit Amarenakirschen ¹ & Eierlikör | 5,80 € |
| Vanilleeis mit Kürbiskrokant & steirischem Kernöl | 4,20 € |
| Vanilleeis mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade ¹⁵ | 5,50 € |
| Geeister Latte Macchiato kalter Espresso, Vanille- & Latte Macchiato-Eis mit Kahlualikör & Sahne ^{1 10} | 4,60 € |
| „kleiner Eiszweig“ Vanille- & Schokoeis, Sahne & Smarties | 3,00 € |
| Kugel Eis 1,20 € Portion Sahne 0,70 € | |

Weitere Desserts und hausgemachter Kuchen nach Tagesangebot!

Heißgetränke



J.J. DARBOVEN

SEIT 1866

| | Tasse | Kännchen |
|-----------------------|--------|----------|
| Kaffee ¹⁰ | 2,10 € | 3,90 € |
| Kaffee entkoffeiniert | 2,10 € | 3,90 € |

 **COCAYA** Kakao

| | Cup |
|-----------------|--------|
| Premium Melange | 2,90 € |
| Premium Dark | 3,30 € |

| | Tasse |
|----------------------------------|--------|
| Café Crème ¹⁰ | 2,30 € |
| Espresso ¹⁰ | 2,10 € |
| Doppelter Espresso ¹⁰ | 3,60 € |
| Espresso Macchiato ¹⁰ | 2,30 € |
| Espresso entkoffeiniert | 2,00 € |

| | |
|---------------------------------|--------|
| Cappuccino ¹⁰ | 2,80 € |
| Latte Macchiato ¹⁰ | 3,10 € |
| Tasse Milchkaffee ¹⁰ | 3,40 € |

Eilles

TEE

| Eilles Tee in den Sorten | Tasse |
|--------------------------|-------|
|--------------------------|-------|

Bio English Breakfast, Pfefferminz, Kamille, Kräutergarten, Rooibos-Vanille, Grüntee Asia, Ingwer-Orange, & Hagebutte Hibiskus

| | |
|----------------|--------|
| Winzerglühwein | 3,50 € |
| Heiße Zitrone | 3,20 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-------------------------------|-----------|--------|
| Orangensaft | 0,25 l | 2,80 € |
| Apfelsaft | 0,25 l | 2,80 € |
| Johannisbeersaft | Fl 0,2 l | 2,80 € |
| Bitter Lemon | Fl 0,2 l | 2,60 € |
| Fachinger | Fl 0,25 l | 2,20 € |
| Provoiant Bio-Limonade | | |
| Rhabarber / Zitrone-Ingwer | Fl 0,33 l | 3,40 € |

| | | |
|----------------------------------|-----------|--------|
| Afri ohne Zucker | 2,30 € | - |
| Afri Cola^{1 10} | 2,30 € | 4,20 € |
| Bluna Organge | 2,30 € | 4,20 € |
| Bluna Zitrone² | 2,30 € | 4,20 € |
| Apfelschorle | 2,30 € | 4,20 € |
| Rhodi | | |
| Fassbrause | | |
| Zitrone/ Holunder | Fl 0,33 l | 3,20 € |

Original



Mineralwasser

| | | |
|------------------|-----------|--------|
| Selters Leicht | Fl 0,75 l | 5,90 € |
| Selters Naturell | Fl 0,75 l | 5,90 € |

| | | |
|---------|-----------|--------|
| Naturel | Fl 0,25 l | 2,20 € |
| Leicht | Fl 0,25 l | 2,20 € |

Fassbiere/Flaschenbiere



| | | |
|---------------------------|--------------|--------------|
| | 0,2 l | 0,3 l |
| Stauder Pils | 2,20 € | 3,00 € |
| Veltins Pils | 2,20 € | 3,00 € |
| Pott's Landbier | 2,20 € | 3,00 € |
| Alster/Pils Schuss | 2,20 € | 3,00 € |
| | 0,3 l | 0,5 l |
| Pott's Weizen | 3,00 € | 5,00 € |

| | | |
|---------------------------------|--------------|--------------|
| Elbler Bio-Apfel-Cider | 0,33l | 3,50 € |
| mild - frisch vom Deich | | |
| Original Grevensteiner | 0,33l | 3,00 € |
| Stauder Pils alkoholfrei | 0,33l | 3,00 € |
| Erdinger alkoholfrei | 0,5l | 4,80 € |
| | 0,2 l | 0,3 l |
| Malzbier | 2,00 € | 2,80 € |

Alle Fassbiere auch als Halbliter erhältlich

Aperitifs

| | |
|---|--------|
| Glas Sekt Hausmarke | 4,00 € |
| Geldermann Rosé | 4,30 € |
| Aperol Sprizz^{1 11} Aperitivo | 6,00 € |
| Martini bianco | 4,00 € |

| | | |
|--|------|--------|
| Sherry trocken/medium^L | 5 cl | 3,30 € |
| Portwein^L | 5 cl | 3,00 € |
| Campari¹ Orange/Soda | | 5,20 € |
| Gin, Tonic, Gurke | | 7,80 € |
| Hendricks/Monkey 47 | | |

Spirituosen/Obstbrände/Liköre

| | |
|--|------------------|
| Digestif 2 cl | |
| <u>Aus der Region</u> | |
| Münsterländer Edelkorn | 2,50 € |
| Galenus Magenbitter | 2,60 € |
| Boskoop mit Honig | 3,80 € |
| Aufgesetzter De Kuyper | 2,20 € |
| Malteser Kreuz | 2,90 € |
| Linie Aquavit | 3,20 € |
| Eversbusch Edelwacholder | 4,50 € |
| Jubiläums-Aquavit | 3,20 € |
| Jägermeister | 2,80 € |
| Jägermeister Manifest | 4,50 € |
| Ramazotti / Averna | 3,40 € |
| Fernet-Branca | 3,20 € |
| Rémy Martin | 4,50 € |
| Sambucca / Ouzo 12 | 3,20 € |
| Túnel de Mallorca Kräuterlikör | 2,50 € |
| Licor 43 die spanische Versuchung mit Milch | 2,80 € 5,50 € |
| Baileys^{1 10} | 4 cl 4,60 € |
| Drambui Whisky-Honig-Likör | 2 cl 3,50 € |

| | |
|---|-------------|
| <u>Scheibel Auria - über Gold destilliert</u> | |
| Williams-Christ-Birne | 3,80 € |
| Schwarzw. Kirschwasser | 3,80 € |
| Waldhimbeergeist | 3,80 € |
| Altes Pflümle Pflaumenbrand | 3,80 € |
| <u>Scheibel - Edles Fass</u> | |
| Gold-Marille | 5,00 € |
| 12 Monate im Akazienholzfass gereift | |
| Nussler Walnussbrand | 5,00 € |
| aus dem Eichenholzfass | |
| Grappa Nonino Friulana, klar | 4,80 € |
| Grappa Nonino Vuisinâr Riserva | 6,00 € |
| im Wildkirschenholzfass gereift | |
| Benromach Single Malt Whisky | |
| aus der kleinsten Destillerie in Speyside | |
| Benromach Traditional | 4 cl 7,80 € |
| Fruchtig, malzig, leicht pfeffrige Note mit Anklängen von Vanille & Rauch | |
| Benromach 10yo | 4 cl 9,80 € |
| Mit Aromen reifer Früchte, süßer Schokolade & Gewürzen | |
| Leichte Note von Sherry, Malz & Rauch | |
| Servieren wir pur, mit Wasser oder mit Eis | |

Offene Weine

| Weiß | 0,1 l | 1/4 l |
|--|--------|--------|
| 15er Verdejo fruchtig trocken La Seca, Rueda Espaa | 2,50 € | 5,80 € |
| 15er Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken | 2,90 € | 6,60 € |
| 15er Riesling Kabinett feinherb Hattenheimer Mannberg | 3,00 € | 6,80 € |
| 16er Weißer Burgunder Weingut Spiess, Bechthelm | 3,00 € | 6,80 € |
| 16er Scheurebe trocken Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim | 3,00 € | 6,80 € |

| Rosé | 0,1 l | 1/4 l |
|---|--------|--------|
| 15er Spätburgunder Weißherbst Kabinett, halbtrocken | 2,60 € | 6,00 € |
| Rot | | |
| 15er Lemberger Kabinett trocken, Heilbronn | 2,90 € | 6,60 € |
| 15er Côtes du Rhône Les Galets A.C. | 3,40 € | 7,60 € |
| 16er Shiraz trocken Tulbagh, Süd Afrika | 3,00 € | 6,80 € |
| 14er Metzger „Schwarzer“ | 4,00 € | 9,60 € |
| Rotwein-Cuvée trocken, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc Ulli Metzger, Grünstadt-Asselheim | | |

Alle offenen Weine auch als Halbliterkaraffe erhältlich

LUXUS IST,
SEINEN EIGENEN WEG
ZU GEHEN

VIVE LA DIFFÉRENCE

Schaumweine

| | |
|--|---------|
| „Unsere Hausmarke“ | 21,00 € |
| Flaschengärung, extra trocken Schlossberg Sektkellerei, Geldermann-Gruppe | |
| Geldermann Carte blanche | 26,00 € |
| trocken-sec, Flaschengärung | |
| Geldermann Rosé | 28,00 € |
| trocken-sec, Flaschengärung | |
| Champagner Louis Roederer | 68,00 € |
| Brut Premier | |

Alkoholfrei

| | |
|-------------------------------|---------|
| Weisser Trauben Secco | 18,50 € |
| Weingut Raumlund, Rheinhessen | |

Weißwein

Deutschland

Baden

- 15er **Riesling** 17,90 €
Qualitätswein trocken, Oberkircher Winzer
- 16er **Grauer Burgunder** 18,30 €
Qualitätswein trocken, Oberkircher Winzer

Rheingau

- 15er **Eltviller Riesling** 20,20 €
Kabinett feinherb, Deutscher Prädikatswein,
Freiherr Langwerth von Simmern

Rheinhessen

- 16er **Weißer Burgunder** 19,80 €
Qualitätswein trocken, aromatisch duftig
Weingut Spiess, Bechtheim

Nahe

- 15er **Sauvignon Blanc** 24,80 €
Qualitätswein trocken,
Weingut Anette Closheim

Pfalz

- 16er **Ungestein Scheurebe** trocken 22,40 €
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim
- 15er **Chardonnay „Muschelkalk“** 24,20 €
Spätlese trocken
Weingut Porzelt, Klingenbergmünster
- 14er **Metzger „Weisser“** 26,00 €
Chardonnay & Weißburgunder trocken
Ulli Metzger, Grünstadt-Asselheim

Mosel

- 14er **Pinot Blanc** 25,00 €
Qualitätswein trocken,
Haus Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Österreich

- 15er **Grüner Veltliner** 21,00 €
Gerhard Markowitsch, Carnuntum

Italien

- 15er **Lugana D.O.P** 19,80 €
Turbiana fruchtig trocken, San Martino,
Südlicher Gardasee
- 16er **Lugana Terecréa** 24,00 €
Turbiana vollmundig, ausgeprägte Frucht
Azienda Agrícola Pilandro

Spanien

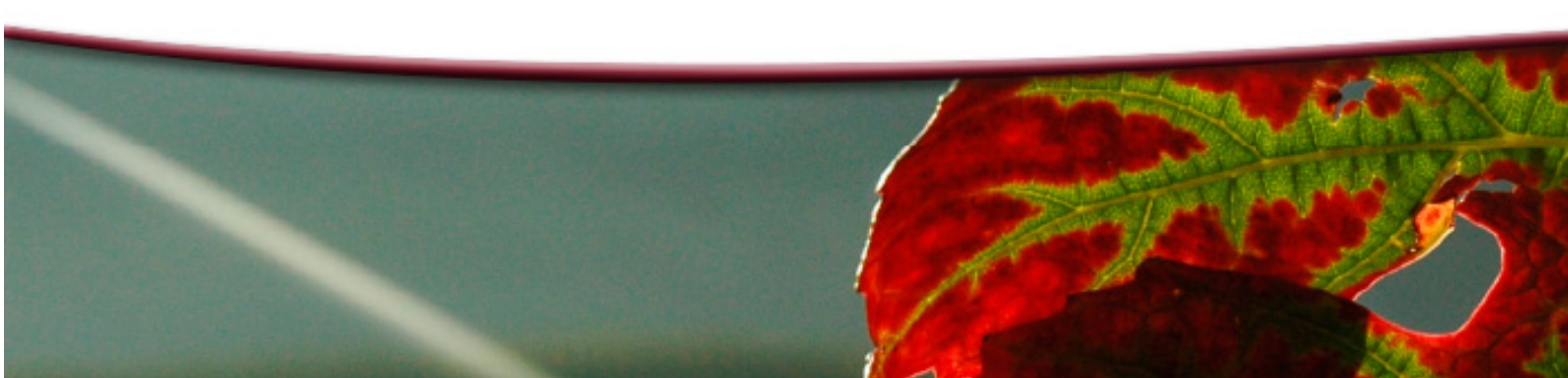
- 15er **Verdejo** 16,90 €
fruchtig trocken
Le Seca, Rueda, Espana

Rosé

- 15er **Spätburgunder Weißherbst** 17,90 €
Kabinett halbtrocken,
Deutscher Prädikatswein,
Oberrotweiler Käsleberg, Kaiserstuhl, Baden
- 15er **Rosé trocken** 19,20 €
Fruchtiges Cuvée
aus Spätburgunder & Portugieser
Anette Closheim, Nahe

Dessertwein

- Weingut Willi Opitz, Burgenland, Illmitz, Neusiedler
See
- 08er **Goldackerl** (Fl. 0,375l) 38,00 €
Beerenauslese
- 10er **Opitz One** (Fl. 0,375l) 48,00 €
Zweigelt Schilfwein



Rotwein

Deutschland

Württemberg

- 15er **TroLeDo** 17,90 €
Rotweincuvée halbtrocken
Trollinger, Lemberger, Dornfelder
- 15er **Lemberger** 18,30 €
Kabinett trocken, Heilbronner Stiftsberg

Baden

- 14er **Spätburgunder** 25,50 €
Spätlese trocken, Prädikatswein
aus alten Reben, Oberkircher Winzer

Rheinhessen

- 13er **Merlot „S“** 24,00 €
Qualitätswein trocken,
Weingut Spiess, Bechtheim
- 13er **„Blutsbrüder“** 25,00 €
Rotwein.Cuvée trocken
Cabernet Sauvignon, -Cubin & Dornfelder
Weingut Karl May, Osthofen

Nahe

- 14er **Pinot Noir** 28,00 €
Qualitätswein trocken,
Weingut Anette Closheim

Pfalz

- 14er **Metzger „Schwarzer“** 27,00 €
Rotwein-Cuvée trocken
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc
Ulli Metzger, Grünstadt-Asselheim

Österreich

- 14er **Hill Red** 24,50 €
Rotweincuvée, Pinot Noir,
St. Laurent & Merlot, Leo Hillinger,
Burgenland

Südafrika

- 16er **Shiraz** 18,90 €
Winemakers Collection,
Drostdy-Hof, Tulbagh

Frankreich

- 15er **Côtes du Rhône** 22,00 €
Chateau Mont-Redon,
Chateauneuf du Pape

Italien

- 11er **Garda Barbera** 45,00 €
„Cent´ anni“ 36 Monate im Holzfass gereift,
konzentrierte Aromen, Südlicher Gardasee

Spanien

- 08er **Tempranillo** 25,00 €
Dechesa La Granja, Ribera del Duero
Weingut Alejandro Fernández
- 11er **Mencia** 29,00 €
„Pétalos del Bierzo“
D.O. Bierzo, Álvaro Palacios
- 11er **„El-Grillo y la Luna“** 26,50 €
12 Lunas – Rotweincuvée
9 Monate im Barrique
Cabernet Sauvignon, Garnacha
Temparnillo & Syrah

Kalifornien

- 12er **Cabernet Sauvignon** 26,00 €
Founders´ Estate,
Beringer Vinyards, Napa Valley



Sehr verehrter Gast,

in unserer Küche werden Speisen aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Jedoch sind auch wir gelegentlich auf den Kauf fertig hergestellter Produkte angewiesen. Mitunter können diese Produkte kennzeichnungspflichtige Stoffe enthalten.

Bei der Herstellung unserer Saucen verwenden wir Lillet, Noilly Prat, Portwein oder Sherry, sowie Rot- und Weißwein.

Bei unseren Torten und Süßspeisen werden Rum, Eierlikör und diverse Obstbrände verwendet.

Des Weiteren muss z.B. Curcuma, ein Extrakt der Gelbwurzel und Bestandteil von vielen Currymischungen, als Farbstoff deklariert werden, obwohl dieser für Allergiker völlig unbedenklich ist und in der indischen Heilkunde als entzündungs- & krebshemmendes Mittel eingesetzt wird, was auch medizinisch bestätigt ist.

Sie können versichert sein, dass wir unsere Lebensmittel nach bester Qualität, Frische & Herkunft auswählen.

Sollten Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte darüber. Unser geschultes Personal berät Sie gerne.

Vielen Dank.

Stefan Bertelwick, Volker Rütter & Team

Kennzeichnungspflichtige Stoffe und Unverträglichkeiten:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) Koffeinhaltig
- 11) Chininhaltig
- 15) Alkoholhaltig

Allergene finden Sie auf unserer separaten Allergenkarte oder im Netz. Einfach QR Code scannen

