

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

Montags Ruhetag!

Kuchenverkauf außer Haus

13:30 bis 17:00 Uhr

Dienstags bis freitags in der Gaststätte

Samstags & Sonntags in (Logo Theo's Backst.) 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 grünem Pfeffer & Honig-Senfdip	11,20 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne	8,50 €
Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln auf hausgemachtem Schwarzbrot	7,80 €
Cocktail von Eismeerkrabben mit Avocado & Ei	12,50 €

Suppen

Zwiebelsuppe „Französischer Art“ mit Käsehaube ¹	5,80 €
Hühnerbrühe mit geschlagenem Ei ⁴	4,50 €
Klare Ochsenschwanzsuppe 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	10,50 €	14,00 €
& Chilidip		
mit Roastbeefscheiben	10,80 €	14,80 €
& Remoulade		

Für die Kleinen ganz groß

Rosalie & Trüffel	6,50 €
2 Bockwürstchen ^{2 3} mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	
Micky Maus	8,50 €
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.

Vegetarisch

Geschwenkte Frischkäseravioli	10,80 €
mit Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Kräuterpesto	
Bunter Gemüseteller	11,50 €
mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln	
Omelette mit Champignons & Lauch	13,80 €
mit Salatbouquet & Salzkartoffeln	
Mediterranes Pfannengemüse	10,80 €
mit Kartoffelecken & Dip	
Pfannennudeln „asiatisch“ (vegan)	11,00 €
mit Sojasauce, Sesam, Cashewkernen & Chilidip	
Erweitern Sie Ihr vegetarisches Gericht mit Putenstreifen plus 4,80 € oder mit Lachswürfel plus 6,00 € oder mit Garnelen plus 6,00 €	

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

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 mit gemischtem Salat & Pommes frites	15,50 €
Schweinelendchen mit Rahmchampignons dazu Salat & Pommes frites	17,20 €
Schweinelendchen in Gorgonzolasauce mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle	17,80 €
Rahmgeschnetzeltes vom Filet mit Bio-Champignons, gemischtem Salat & Butterspätzle	15,80 €
Filetspitzen „Portugiesischer Art“ Schweinefilet, Lachsfiletwürfel & Garnelen im Kräuterrahm mit Salat & Kartoffelecken	18,60 €

Kalbsschnitzel

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

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

Unsere Steaks

Putensteak „Indisch“ in Bananen-Currysauce ¹ mit Salat, Erbsenreis & gefülltem Pfirsich	15,20 €
Rumpsteak vom Black Angus (schier – ohne Fettkante) in Pfefferrahmsauce mit Salat & Pommes frites	26,50 €
Rumpsteak „a l'ancienne“ mit Estragonsenf überbacken auf buntem Pfannengemüse dazu Kartoffelecken	27,50 €

Rare (Englisch)

Kerntemperatur liegt bei ca. 45°C
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

Aus dem Meer

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

Weitere Fischspezialitäten nach Tagesangebot!

Alle Frischfische aus nachhaltiger Fischerei.

Beilagen extra: Gemüse plus 3,00 €

Sättigungsbeilage plus 2,80 €

Sauce plus 2,50 €

Schnittchen & Co

mit Wurstspezialitäten der Metzgerei

in Dorsten!

„Unser Westfälischer Schinken“

Lufttrockner Bauernschinken², mild gesalzen
mit hausgemachtem Brot, Butter, Gurke & Landei

als Schnittchen 7,80 € oder als große Portion 11,50 €

„Unser Roastbeef“

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus, langsam gegart
mit hausgemachter Remouladensauce, Gurke & Landei

als Schnittchen 9,50 €

oder als große Portion wahlweise mit Brot oder Röstkartoffeln 12,80 €

„Unser Hausteller“

5 kleine Handschnittchen mit Bauernschinken, Käse
lufttrockener Mettwurst, Blutwurst & rosa Roastbeef
mit Kartoffelsalat, Gurke & Landei

9,50 €

oder als große Portion mit hausgemachtem Bauernstuten & Schwarzbrot 11,50 €

oder als großes Brotzeitbrett für zwei Personen 19,80 €

Dessert & Eis

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) 4,20 €

wählen Sie aus den Sorten Vanille, Walnuss, Latte Macchiato¹⁰,
Schokolade, Heidelbeere, Mango oder Quark-Himbeere

Walnussbecher mit karamellisierten Walnüssen 5,00 €

Mon-Chérie-Becher mit Amarenakirschen¹ & Eierlikör 5,80 €

Vanilleeis mit Kürbiskrokant & steirischem Kernöl 4,20 €

Vanille-Eis mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade¹⁵ 5,50 €

Geeister Latte Macchiato 4,60 €

kalter Espresso, Vanille- & Latte Macchiato-Eis mit Kahlúa-likör & Sahne^{1 10}

„**kleiner Eiszweig**“ Vanille- & Schokoeis, Sahne & Smarties 3,00 €

Kugel Eis 1,20 € Portion Sahne 0,70 €

Weitere Desserts und hausgemachter Kuchen nach Tagesangebot!