

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 Ochschwanzsuppe 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 Bockwurstchen ^{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-Currysauce¹ 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 Bratkartoffeln⁹

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!

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 €
Chococcino	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 /Orange-Maracuja	Fl 0,33 l	3,40 €

Afri ohne Zucker	Fl 0,2 l	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 €
Fassbrause Holunder	Fl 0,33 l	3,20 €

Original



Mineralwasser

Selters Medium	Fl 0,75 l	5,90 €
Selters Naturell	Fl 0,75 l	5,90 €

Medium	Fl 0,25 l	2,20 €
Naturell	Fl 0,25 l	2,20 €

Fassbiere/Flaschenbiere



elbler

	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 €
Malzbier	2,00 €	2,80 €
	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 €
Erdinger alkoholfrei	0,33l	3,20 €
erfrischende Grapefruit oder Zitrone 		

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 / Portwein ^l	5 cl	3,30 €
Campari ¹ 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	2,80 €
mit Milch	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	2,90 €	6,60 €
fruchtig trocken, Castilla y Le3n		
15er Grauer Burgunder	3,20 €	7,20 €
Qualitätswein, trocken		
15er Riesling	3,30 €	7,50 €
Kabinett feinherb Hattenheim-Eltvile		
16er Weißer Burgunder	3,30 €	7,50 €
Weingut Spiess, Bechthelm		
16er Scheurebe trocken	3,40 €	7,80 €
Weingut Pffingen, Bad Dürkheim		

Ros3	0,1 l	1/4 l
15er Spburgunder Weißherbst		
Kabinett, halbtrocken 3,20 € 7,20 €		
Rot		
15er Lemberger	3,30 €	7,50 €
Kabinett trocken, Heilbronn		
15er C3tes du Rh3ne	3,80 €	8,40 €
Les Galets A.C.		
16er Shiraz trocken	3,20 €	7,20 €
Tulbagh, S3dafrika		
14er Metzger „Schwarzer“	4,80 €	11,50 €
Rotwein-Cuv3e trocken, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc ein Filetst3ck von Ulli Metzger		

Alle offenen Weine auch als Halbliterkaraffe erhältlich

Schaumweine

„Unsere Hausmarke“	21,00 €
Flaschengärung, extra trocken Schlossberg Sektkellerei, Geldermann-Gruppe	
Geldermann Carte blanche	26,00 €
trocken-sec, Flaschengärung	
Geldermann Ros3	28,00 €
trocken-sec, Flaschengärung	
Champagner Louis Roederer	68,00 €
Brut Premier	

Alkoholfrei

Weisser Trauben Secco	18,50 €
Sekthaus Raumlant, Rheinhessen	

LUXUS IST,
SEINEN EIGENEN WEG
ZU GEHEN

VIVE LA DIFF3RENCE

Geldermann
FIRMENTRADITION SEIT 1838
SEKT BRUT

*Handwerksgemss nach dem traditionellen Verfahren
aus der Geldermann Privatbottle-Reihe*

Weißwein

Deutschland

Baden

17er **Grauer Burgunder** 19,50 €
Qualitätswein trocken, Oberkircher Winzer

16er **Grauer Burgunder** 24,00 €
Kabinett trocken, Burkheimer Feuerberg
Deutscher Prädikatswein, Kaiserstuhl

Rheingau

16er **Eltviller Riesling** 21,50 €
Kabinett feinherb, Deutscher Prädikatswein,
Freiherr Langwerth von Simmern

Rheinhessen

16er **Weißer Burgunder** 21,50 €
Qualitätswein trocken, aromatisch duftig
Weingut Spiess, Bechtheim

Nahe

15er „Mit Freunden“ **Riesling** trocken 21,50 €
Best of Riesling 2017 / 2. Platz / 92 Punkte
bei über 2.400 eingereichten Proben

17er **Sauvignon Blanc** trocken 32,00 €
ein wahrer Aromenstrauß von Grün-Exotic
Weingut Anette Closheim

Pfalz

16er **Ungestein Scheurebe** trocken 22,50 €
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

15er **Chardonnay „Muschelkalk“** 26,00 €
Spätlese trocken
Weingut Porzelt, Klingenbergmünster

15er **Metzger „Weisser“** 26,00 €
Chardonnay & Weißburgunder trocken
Ulli Metzger, Grünstadt-Asselheim

14er **Weißburgunder Réserve** 42,00 €
Weißburgunder trocken, Hanglage
Bockenheimer Vogelsang
ausgebaut in französischer Eiche
ein Filetstück von Ulli Metzger

Mosel

15er **Pinot Blanc** 28,00 €
Qualitätswein trocken,
Haus Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Österreich

15er **Grüner Veltliner** 22,00 €
Gerhard Markowitsch, Carnuntum

Italien

16er **Lugana D.O.P** 22,00 €
Turbiana fruchtig trocken, San Martino,
Südlicher Gardasee

16er **Lugana TereCréa** 26,00 €
Turbiana vollmundig, ausgeprägte Frucht
Acienda Agrícola Pilandro

Spanien

17er **Verdejo** 18,50 €
fruchtig trocken
Cuatro Rayas, Castilla y León

Rosé

16er **Spätburgunder Weißherbst** 19,50 €
Kabinett halbtrocken,
Deutscher Prädikatswein,
Oberrotweiler Käsleberg, Kaiserstuhl, Baden

16er **Rosé trocken** 21,00 €
Animierend fruchtiges Cuvée
aus Spätburgunder & Portugieser
Anette Closheim, Nahe

Dessertwein

Willi Opitz, Burgenland, Illmitz, Neusiedler See

08er **Goldackerl** (Fl. 0,375l) 38,00 €
Beerenauslese

10er **Opitz One** (Fl. 0,375l) 45,00 €
Zweigelt Schilfwein

Rotwein

Deutschland

Württemberg

16er **TroLeDo** 19,50 €

Rotweincuvée halbtrocken
Trollinger, Lemberger, Dornfelder

15er **Lemberger** 21,00 €

Kabinett trocken, Heilbronner Stiftsberg

Baden

14er **Spätburgunder** 27,50 €

Spätlese trocken, Prädikatswein
aus alten Reben, Oberkircher Winzer

Rheinhessen

13er **Merlot „S“** 26,00 €

Qualitätswein trocken,
Weingut Spiess, Bechtheim

13er **„Blutsbrüder“** 25,00 €

Rotwein.Cuvée trocken
Cabernet Sauvignon, -Cubin & Dornfelder
Weingut Karl May, Osthofen

Nahe

15er **Pinot Noir** trocken 32,00 €

Harmonie von Würze, Frucht & Holz
Weingut Anette Closheim

Pfalz

16er **Metzger „Schwarzer“** 31,50 €

Rotwein-Cuvée trocken
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc
Ulli Metzger, Grünstadt-Asselheim

15er **Tempranillo** trocken 48,00 €

Spanien ist seine Herkunft,
die Pfalz seine neue Heimat
Ein Filetstück von Ulli Metzger

Österreich

14er **Hill Red** Rotweincuvée 26,00 €

Pinot Noir, St. Laurent & Merlot
Leo Hillinger, Burgenland

Südafrika

16er **Shiraz** 19,80 €

Winemakers Collection,
Drostdy-Hof, Tulbagh

Frankreich

16er **Côtes du Rhône** 24,00 €

Chateau Mont-Redon,
Chateauneuf du Pape

Italien

14er **Aulo Rosso Toscana** 23,00 €

Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Agricola Elisabetta, Collemezzano

16er **Barbera D.O.P.** 23,50 €

zarte Noten von Kirsche & Brombeere
Agricola Pilandro, Gardasee

Spanien

08er **Tempranillo** 32,00 €

Dechesa La Granja, Ribera del Duero
Weingut Alejandro Fernández

13er **Mencia** 34,00 €

„Pétalos del Bierzo“
D.O. Bierzo, Álvaro Palacios

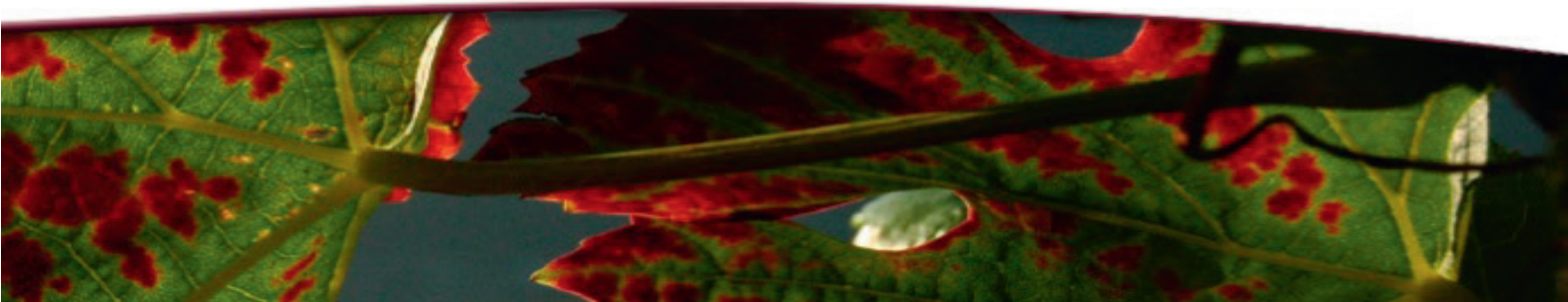
13er **„El-Grillo y la Luna“** 27,50 €

12 Lunas – Rotweincuvée
9 Monate im Barrique
Cabernet Sauvignon, Garnacha
Tempranillo & Syrah

Kalifornien

16er **Cabernet Sauvignon** 28,00 €

Founders´ Estate,
Beringer Vineyards, 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

