

★ ★ ★ Haus Berger

Suppen

Rindfleischsuppe

mit Gemüsestreifen und Kräutercelentine^{1a,c,f}

4,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse⁴-Crouton überbacken

5,00 €

Mailänder Tomatencreme

mit Sahnehaube

4,80 €

Ungarische Gulaschsuppe

5,00 €

Klein und Fein

Hausgemachte Bratwurst

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat⁴

8,50 €

Altdeutscher Speckpfannkuchen^{1a,c,f}

mit gemischtem Salat⁴

9,00 €

Toast „Hawaii“

mit Schinken^{1,2,3}, Ananas und Käse⁴ überbacken

6,50 €

„Senner Rösti“

*Rösti mit gek. Schinken^{1,2,3}, Champignons a la Creme
und Käse⁴ überbacken*

8,50 €

★ ★ ★ Haus Berger

Salatteller

*Salatteller „Vier Jahreszeiten“
mit Schinken^{1,2,3}, Käse⁴, Ei und Thunfisch
10,50 €*

*Hähnchenbrust im Cornflakes-Knuspermantel
an Salatgarnitur
10,50 €*

*Salatteller „Sweet Chili“
mit gebratenen Poulardenbruststreifen
10,50 €*

*Salatteller „Chefin“
mit rosa gebratenem Roastbeef und geschmorten Pilzen
14,50 €*

*„Büsumer“ Salatteller
mit Krabben und Spiegelei
16,50 €*

*Zu allen Salattellern reichen wir Baguette und Butter.
Wählen Sie aus folgenden Dressings: Senf - Dill⁴ oder Essig - Öl*

Vegetarische Gerichte

*„Rösti Gärtnerin“
mit Champignons[‡], Tomate und Käse[‡] überbacken
8,50 €*

*„Veganer“
Kartoffel-Gemüsepfanne mit Sauce nach Wahl
8,50 €*

*„Gebackener Camembert“
mit Preiselbeer-Sahne, Obst, Baguette[^] und Butter
8,50 €*



Schnitzelspezialitäten^{a,c}

Schnitzel „Wiener Art“

10,50 €

Bauernschnitzel mit geschmorten Zwiebeln

12,50 €

Zigeuner Schnitzel^{1,3}

12,50 €

Schnitzel mit Pfeffersauce^f

12,50 €

Schnitzel mit Champignons à la creme^f

12,50 €

Schnitzel mit Sauce Bernaïse^{f,a}

12,50 €

Schnitzel „Hawaii“

mit Ananas und Curryrahmsauce^f

12,50 €

Schnitzel „Tessiner Art“

*mit Tomaten und Käse*⁴ überbacken

13,50 €

Schnitzel „à la Chef“

*mit Thunfisch und Camembert*⁴ überbacken

13,50 €

Zu allen Gerichten reichen wir einen Beilagensalat^{4,f,c}
und Pommes Frites, Kroketten oder Röstis



Haus Berger

Spezialitäten des Hauses

*Schweinefiletmedaillons „à la Creme“
mit Champignon-Rahmsauce^f,
Kartoffelkroketten und gemischtem Salat⁴*
15,50 €

*Haustopf „Haus Berger“
verschiedene Medaillons und Saucen,
Bratkartoffeln und Gemüse*
17,50 €

*Rumpsteak vom Angusrind
mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und gemischtem Salat^{4,f}*
18,50 €

*Rumpsteak „Strindberg“
mit Zwiebel-Senf-Kruste,
Bratkartoffeln und Gemüse*
19,50 €

*Rumpsteak „Pariser Art“
mit Pfeffersauce,
Pommes-Frites und gemischtem Salat^{4,f}*
18,50 €

*Lammkrone „Haushofmeister“
mit Röstis und Speckböhnchen*
24,50 €

Auf Wunsch mit Bratkartoffeln oder Gemüse

★ ★ ★ Haus Berger

Fischspezialitäten^a

*Forelle „Kopenhagen“
mit gebratenen Mandeln,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat^{4,f}*
14,50 €

*Schollenfilet „Kieler Art“
mit Speck und Zwiebeln,
Butterkartoffeln und gemischtem Salat^{4,f}*
15,50 €

*Gebratenes Zanderfilet
auf mediterranem Gemüse
mit Kartoffelspalten*
17,50 €

*Rotbarschfilet
in Kräuterkruste,
Butterkartoffeln und gemischtem Salat^{4,f}*
17,50 €

*Gambas "Spezial"
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
mit Baguette^a und gemischtem Salat^{4,f}*
24,50 €

s. Aushang: 1: Konservierungsstoff, 2: Geschmacksverstärker, 3: Antioxidationsmittel, 4: Farbstoff, 5: Phosphat
a: Gluten, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Soja, f: Milch, Laktose, g: Schalenfrüchte, Nüsse, h: Sellerie, i: Senf,
j: Sesamsamen, k: Schwefeloxide, Sulfide, l: Lupinen, m: Weichtiere, n: Erdnüsse



Haus Berger

Dessert^{f,c}

*Cup Dänemark
Vanilleeis
mit warmer Schokoladensauce* und Sahne
4,50 €*

*Eisbecher „Heiße Liebe“
Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Sahne
4,50 €*

*Eisbecher „Romantika“
Vanilleeis
mit Eierlikör, Krokant* und Sahne
4,50 €*

*Grand Manier Parfait
mit Sahne und Orange
4,50 €*

*Dessert der Woche
3,80 €*

*zum Abschluss empfehlen wir:
Kaffee - Espresso - Cappuccino
Himbeer- oder Birnengeist*

★ ★ ★ Haus Berger

<u>Biere</u>			<u>Spirituosen</u>		
Veltins Pils	0,25l	2,00 €	Korn	2cl	2,00 €
Veltins Pils	0,40l	3,00 €	Stuffkamp	2cl	2,00 €
Bolten Alt	0,25l	2,00 €	Doppelwacholder	2cl	2,00 €
Bolten Alt	0,40l	3,00 €	Ouzo	2cl	2,00 €
Hefeweizen Hell	0,50l	3,50 €	Underberg	2cl	2,00 €
Hefeweizen Dunkel	0,50l	3,50 €	Kümmerling	2cl	2,00 €
Veltins Alkoholfreies Pils	0,33l	2,50 €	Fernet Branca	2cl	2,50 €
Alster	0,25l	2,00 €	Jägermeister	2cl	2,50 €
Alster	0,40l	3,00 €	Weinbrand	2cl	2,50 €
Krefelder	0,25l	2,00 €	Amaretto	2cl	2,50 €
Altschuss	0,25l	2,00 €	Linie Aquavit	2cl	3,00 €
Pilsschuss	0,25l	2,00 €	Malteser	2cl	2,50 €
			Obstler	2cl	3,00 €
<u>Alkoholfreie Getränke</u>			Sherry	5cl	3,50 €
Coca Cola	0,20l	2,00 €	Martini	5cl	3,50 €
Coca Cola	0,30l	2,50 €	Edelbrände	2cl	3,50 €
Fanta	0,20l	2,00 €	Sambuca	2cl	2,50 €
Sprite	0,20l	2,00 €	Bailey's	2cl	2,50 €
Mineralwasser	0,25l	2,00 €	Ramazotti	2 cl	2,50 €
Cola Light	0,20l	2,00 €	Campari Orange	0,25l	5,20 €
Cola Zero	0,20l	2,00 €	Campari auf Eis	5cl	4,50 €
Spezi	0,20l	2,00 €	Whisky	2cl	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,25l	2,20 €	Vodka	2cl	2,50 €
Kinder-Limo	0,10l	1,00 €	Grappa	2cl	3,00 €
Falsche Wasser	0,75l	5,50 €	Schwalmtaler	2cl	2,00 €
			Bommerlunder	2cl	2,50 €
<u>Offene Weine</u>			Cognac	2cl	3,50 €
Glas Mosel	0,2l	4,00 €			
Karaffe Mosel	0,25l	5,00 €	<u>Warme Getränke</u>		
Glas frz. Weißwein tr.	0,20l	4,00 €	Tasse Kaffee	0,1l	2,00 €
Karaffe frz. Weißwein tr.	0,25l	5,00 €	Kännchen Kaffee	0,3l	4,00 €
Glas frz. Rosé	0,20l	4,00 €	Cappucino	0,2l	2,50 €
Karaffe frz. Rosé	0,25l	5,00 €	Tasse Schokolade	0,2l	2,50 €
Glas frz. Rotwein	0,20l	4,00 €	Glas Tee	0,2l	2,00€
Karaffe frz. Rotwein	0,20l	5,00 €	Milchkaffee	0,2l	2,50 €
			Latte Macchiato	0,3l	2,50 €
			Glühwein	0,2l	3,00 €
			Espresso	4cl	2,00 €
			Doppelter Espresso	8cl	3,00 €

★ ★ ★ Haus Berger

Offene Weine

<i>Pfalz</i>	<i>Grauer Burgunder Trocken Kräftig, lebendig, frisch und fruchtig</i>
<i>Italien</i>	<i>Chardonnay de Veneto I.G.T. Trocken Herrliche Frucht leicht und bekömmlich</i>
<i>Mosel</i>	<i>Riesling Lieblich Deutscher Qualitätswein von „Weingut Karl Heinz Diedrich“</i>
<i>Pfalz</i>	<i>Deidesheimer Hofstück Lieblich Portugieser Weißherbst Qualitätswein, fruchtig, lustvoll in der Nase, fabelhaft im Geschmack</i>
<i>Italien</i>	<i>Montepulciano d`Abruzzo D.O.C Trocken Große Harmonie von Frucht, Körper und Eleganz. Ein nicht zu schwerer, ein Wein für alle Gelegenheiten</i>
<i>Pfalz</i>	<i>Vier Jahreszeiten Halbtrocken Bad Dürkheim, Blauer Portugieser, fruchtiger, säurearmer und harmonischer Rotwein</i>
<i>Frankreich</i>	<i>La Belle Soirée Lieblich Französischer Landrotwein</i>

Glas 0,20 l 4,00 €

Karaffe 0,25 l 5,00 €