

*Liebe Gäste,
es freut uns, Sie bei uns zu begrüßen.
Wir heißen Sie herzlich willkommen.*

*In der Küche zaubern wir
am Montag, Dienstag und Freitag
ab 17 bis 21:30 h
und am Samstag und Sonntag
von 12 bis 21:30 h.*

*Das Restaurant schließt um 23.00 h.
Mittwoch & Donnerstag ist Ruhetag.*

*Im Zeichen der Nachhaltigkeit und der Umweltfreundlichkeit
stehen wir zu unseren Produkten und können hier aus der
Region vieles bestellen. Es kann bei Lebensmitteln zu
Lieferengpässen kommen. Daher können nicht immer alle
Gerichte verfügbar sein.*

*Probieren Sie doch einfach eines unserer anderen
schmackhaften Essen.*

*Ihre Gastgeber Claudia Hubert & Michael Böhme
mit dem Bergschlößchen Team.*

mal für den ersten Appetit . . .

*Markklößchen Suppe im Weckglas
mit Gemüsestreifen und frischem Grün*

6,90 €

*Kohlrabi-Samtsüppchen mit Pink-Curry Wrap
und Kürbisöl verfeinert*

7,50 €

*großer Salat Mix mit Baguette und allerlei aus der frischen Küche,
dazu unsere eigenen Salatdressings mit SooNahe Rapsöl,
Himbeer Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Honig Senf Dressing.*

14,90 €



noch als Extra obendrauf . . .

Schnitzelstreifen vom Kalb in Nuss-Panade 19,90 €

oder

gebackener Ziegenkäse mit Michael's Chutney 21,90 €

*Vegan-knackige Thai-Gemüsepfanne
auf Massaman-Curry Sauce und Cashewkernen
mit Basmati-Reis und schwarzem Sesam*

18,90 €

*Roastbeef rosa (ein echter Tipp vom Küchenchef)
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln*

19,90 €

*Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feige
auf Salbeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan*
18,90 €

*feine Spaghettini auf Tomatensugo
mit leichter Knoblauch-Chili Note,
gegrillten Eismeergarnelen und Kirschtomaten*
19,90 €

*Flammkuchen
mit Blut- und Leberwurst aus der Region, Sauerkraut und Lauchzwiebeln*
16,90 €

*SooNahe Teriyaki Hähnchen
geschmort im Pfännchen mit buntem Wurzel-Gemüse
und dazu Süßkartoffel-Würfel*
22,90 €



*Heimat Burger vom heimischen Reh
mit Preiselbeer-Mayonnaise und Süßkartoffel Pommes
dazu Chutney mit Zwetschgen aus unserem Garten on Top*
27,00 €



*geschmorte Hirschkeule aus unseren Wäldern
mit Balsamico-Schalotten und Preiselbeeren,
Schupfnudeln und Feldsalat*
28,90 €

mit dem Schweinefleisch aus der Eifel . . .

„1892 - Burger“

*mit Bergschlößchens Bier-Zwiebel Senf,
gerösteter BBQ-Bacon, Krautsalat und gebackenen Zwiebelringen,
dazu Wedges im Körbchen*

19,90 €

Brauhaus - Schnitzel

*in Bier-Senf Panade und Meerrettich,
mit Pommes frites und buntem Salat*

18,90 €

Schweinefilet-Medailles auf Calvadosauce

mit Butterrosenkohl und Eierspätzle

24,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit knusprigen Bratkartoffeln und extra Champignonsauce

27,00 €

argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g)

auf Orangen-Pfefferrahmsauce mit Bohnenbündel und Rosmarinkartoffeln

29,90 €

gebratener Winterkabeljau = Skrei

auf Safran-Riesling Sauce auf Spitzkohl und Reistürmchen

27,90 €

Wenn Sie Bratkartoffeln, Süßkartoffel Pommes oder Wedges
wünschen statt der vorgegebenen Beilage,
erheben wir einen Aufpreis von 1,90 €

leckere Extras...

buntes Gemüse oder Salat der Saison 6,90 €

Kartoffeln / Spätzle / Nudeln 6,50 €

Wedges / Pommes frites / Süßkartoffel Pommes / Bratkartoffeln 7,90 €

Champignonrahmsauce oder Orangenpfeffersauce 2,90 €

Mayonnaise / Tomatenketchup / Bier Zwiebelsenf 0,90 €

Portion Brot oder Baguette 0,90 €

Wenn Sie bestimmte Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
sprechen Sie uns bitte an, und wir werden dies an die Küche weiterleiten.

die süßen Momente . . .

*Kamin - Feuer bei den Ladies besonders beliebt,
ist warmer Apfelstrudel an Zimtsahne und
cremigem Walnuss- Eis mit einem Schuss Bailey´s*
8,90 €

*Veganes über Himbeer-Zwetschge
warme Rotweinzwetschgen im Töpfchen
und als Contra ein Himbeersorbet mit veganem Zimtrahm*
8,90 €

Eishauch . . .

das Gelbe vom Ei

Stracciatella- Eis / Schoko- Eis

Eierlikör / Schoko- Drops

8,50 €

Vorsicht . . . H(eis)s

Vanille- Eis / heiße Himbeeren / Sahne

8,50 €

Wintertraum

Haselnusskrokant- Eis / Amarena- Eis

Amaretto / Sahne

8,50 €