

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet 1, 3, Weizenmehl, C, G, K

mit Rucola & gehobelem Parmesan
dazu ofenfrisches Baguette 14,50 €

Gebratene Scampi 1, Weizenmehl, G, L, I, K

in Kräuter-Knoblauchsauce
dazu ofenfrisches Baguette 13,50 €

Tatar von Räuchermaifjes Roggen, K

mit Lauchzwiebeln & Kirschtomaten
in Limettenvinaigrette 10,90 €

Suppen

Hausgemachte Zwiebelsuppe 1, Weizenmehl, G, I, K, L

mit Käse gratiniert 6,00 €

Klare Rindfleischsuppe 1, Weizenmehl, C, I, K

mit Gemüse & Eierstich 5,50 €

Tomatencremesuppe 1, Weizenmehl, G, I, K, L

mit Ginsahne 6,00 €

Gulaschsuppe 1, Weizenmehl, I, K

6,00 €

1) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, A) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse C) Eier & gewonnene Erzeugnisse, G) Milch & gewonnene Erzeugnisse, I) Sellerie & gewonnene Erzeugnisse, K) Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse, L) Schwefeldioxid & Sulfite

Salate & Vegetarisches

Marktfrische Salate

mit Senf-Dilldressing oder Balsamicodressing

- mit gebratenen Putenbruststreifen ^{1,C,G,J} 13,90 €
- mit Thunfisch, Fetakäse, Oliven & Zwiebeln ^{C,D,G,J,2} 11,90 €
- mit gebratenen Tranchen vom Lachs ^{Weizenmehl} 14,50 €

Mit Rosmarinhonig gratinierter Ziegenkäse ^{1,3,Weizenmehl,H,L,G,J}

an Rucola - Salat in Balsamicodressing 14,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette ^{Weizenmehl,K}

Vegetarisches

Linguine ^{C,A,G}

mit Waldpilz-Sahnesauce 12,80 €

Gemüseteller ^{Weizenmehl,C,G,L}

Verschiedene Gemüse der Saison
mit Kartoffelkrapfen 14,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{1,2,C,G,J}

mit mediterranem Gemüse 8,90 €

1) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, A) Glutenhaltiges Getreide, C) Eier & gewonnene Erzeugnisse, G) Milch & gewonnene Erzeugnisse, I) Sellerie & gewonnene Erzeugnisse J) Senf und daraus gew. Erzeugnisse, L) Schwefeldioxid & Sulfite

Aus Fluss und Meer.....

Zander auf der Haut gebraten G,J 19,50 €
auf Blattspinat dazu Butterkartoffeln

Red Snapper D,G,J 17,80 €
auf Weißwein - Risotto dazu marktfrische Salate

Fangfrischer Lachs 3,G 18,90 €
auf Kartoffelschnee mit Meerrettichsauce
dazu marktfrische Salate

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 2,3,Weizenmehl,G 15,80 €
mit Speck- Zwiebel- Schmelze & Dampfkartoffeln
dazu marktfrische Salate

Gebratene Scampi A,B,C,3 19,80 €
mit Bandnudeln, jungem Knoblauch, Bio Chili-Olivenöl,
Rucola & Kirschtomaten

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren tagesfrischen
Spezialitäten*

... aus Ofen & Pfanne

Schweineschnitzel Weizenmehl,C,F,I,L 15,80 €

mit Pfeffersauce & geschmorten Champignons
dazu Pommes frites & marktfrische Salate

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 2,3,Weizenmehl,C,F,G,J 20,90 €

mit Bratkartoffeln & Gurkensalat

Gefülltes Schweineschnitzel 1,2,3,Weizenmehl,C,F,G,I,L 19,50 €

„Cordon bleu“ mit Käse & Schinken
Gemüse & Herzoginkartoffeln

Pfannenschnitzel 1,2,3,Weizenmehl,C,F,G,I,L 16,80 €

mit Schinken, Tomaten & Käse überbacken
dazu Rahmsauce, Kartoffelplätzchen & marktfrische Salate

Zwei Schweinelendchen 1,3,Weizenmehl,G, Mandeln(Amygdalus communisL.),I,L 15,50 €

mit Pernod- Mandelsauce & Pfifferlingen
Kartoffelplätzchen & marktfrische Salate

Filetspitzen „Berner Art“ 1,2,4,9,Weizenmehl,I 15,90 €

mit Tomatenconcassé & Champignons in Rahmsauce
dazu Linguine & marktfrische Salate

Schweinelendchen 1,2,C,G 17,80 €

mit Pfirsich & Ananas an Currysauce
Basmati- Reis & marktfrische Salate

Schweinelendchen 1,3,C,G,I,L 19,90 €

an feiner Pfifferling- Rahmsauce
mit Kroketten & gratinierten Blumenkohl

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßungsmittel, A) Glutenhaltiges Getreide & Erzeugnisse, C) Eier & Erzeugnisse, F) Sojabohnen & Erzeugnisse, H) Schalenfrüchte & Erzeugnisse, I) Sellerie & Erzeugnisse, J) Senf & Erzeugnisse, L) Schwefeldioxid & Sulfite

Unsere neuen Steakspezialitäten

Unsere Steaks kommen von der deutschen Färsé,
aus nachhaltiger Zucht mit artgerechter Haltung

Specials

250 gr. Chuck Roll Neck off Steak ^{G,J} 22,90 €

mit gegrilltem Paprikagemüse, Steakhouse frites & Kräuterbutter

300 gr. Entrecote Steak ^{LA,G,C,J,2}

auf geschmorten Champignons
mit Backkartoffel mit Sourcreme
& Knoblauchbaguette
36,50 €

200 gr. Hüftsteak ^{1,1,G,I,L,C,J,2}

mit gegrillten Drillingen, Pfeffersoße
& marktfrischem Salat
22,90 €

200 gr. Rumpsteak 19,50 €

200 gr. Filetsteak 28,00 €

300 gr. Rumpsteak 25,50 €

300 gr. Filetsteak 39,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	2,50 €
Western Pommes ^{Weizenmehl}	3,00 €
Folienkartoffeln mit Dipp ^{C,G,J}	4,50 €
Schmorzwiebeln	3,50 €
Ketchup / Mayonnaise	0,60 €

Marktfrisches Gemüse	5,00 €
Marktfrische Salate	4,50 €
Kräuterbutter ^G	1,00 €
Pfeffersauce ^G	3,50 €
Sc. Bearnaise	4,50 €
Sc. Hollandaise	4,00 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßungsmittel, A) Glutenhaltiges Getreide & Erzeugnisse, C) Eier & Erzeugnisse, F) Sojabohnen & Erzeugnisse, G) Milch & Erzeugnisse, H) Schalenfrüchte & Erzeugnisse, I) Sellerie & Erzeugnisse, J) Senf & Erzeugnisse, L) Schwefeldioxid & Sulfite,

<i>Filetspieß</i> <small>1,2,4,9,Weizenmehl, I, J</small>	18,50 €
mit pikanter Zigeunersauce dazu Western Pommes & marktfrische Salate	
<i>Grillteller „Bergedick“</i> <small>2,3,G,J</small>	19,90 €
Medaillons vom Rind & Schwein mit Kräuterbutter dazu Speckbohnen & Bratkartoffeln	
<i>180 gr. Rumpsteak</i> <small>2,6,G,C,J</small>	23,50 €
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Dipp & marktfrischem Salat	
<i>Rumpsteak Strindberg</i> <small>1,2,3,Weizenmehl,I,J,L</small>	25,50 €
mit Senf- Zwiebel- Kruste auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln	
<i>150 gr. Rinderfilet</i> <small>1,Weizenmehl,C,G</small>	26,50 €
mit Blattspinat & Sc. Béarnaise gratiniert dazu Pom. Dauphine	
<i>Rinderfilet</i> <small>1,2,3,G,I,L</small>	32,50 €
auf Diamant Karotten an leichter Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln	
<i>Lammspezialität</i>	
<i>Lammrücken Provencal</i> <small>1,Weizenmehl,C,G,I,L</small>	24,90 €
mit feiner Knoblauch- Kräutersauce auf mediterranem Gemüse dazu Pom. Dauphin	

Dessert

Bergedick's Dessert Trilogie

8,30 €

Warmes Schokotörtchen mit weichem Kern
Crème brûlée & Stracciatella Eis

1, Weizenmehl, B, C, D, F, G, Pistazien (Pistacia vera), I, J, K, L, N

Tableronemousse & Vanilleeis

7,90 €

mit Nusskrokant & Eierlikörschaum

1, C, E, G, croquant,

Herrncreme

6,20 €

Vanillecreme mit Rum & Schokostückchen
auf Schattenmorellen

1, Weizenmehl, C, F, G, H, L

Panacotta mit Erdbeermark & Minzpesto ^{3, G}

5,80 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce & Sahne ⁶

5,50 €

Früchteisbecher Drei Kugeln Eis mit Früchten & Sahne

7,20 €

Verschiedene Sorten Eis / Sorbet

Kugel 1,50 €

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Erdbeer, Apfel, Mango, Zitrone ^{1, G, Juglans regia}

- mit Sahne

0,50 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme

2,40 €

Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne ⁶

2,80 €

Milchkaffee ⁶

3,40 €

Latte Macchiato ⁶

3,40 €

Espresso

2,20 €

Espresso Macchiato

2,40 €

Doppelter Espresso

3,80 €

Tasse Kakao mit Milchschaum ⁶

2,60 €

Glas Tee verschiedene Sorten

2,20 €

1) mit Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel A) Glutenhaltiges Getreide & Erzeugnis, B) Krebstiere & Erzeugnisse, C) Eier & Erzeugnisse, D) Fische & Erzeugnisse, E) Erdnüsse & Erzeugnisse, F) Sojabohnen & Erzeugnisse, G) Milch & Erzeugnisse, H) Schalenfrüchte & Erzeugnisse, I) Sellerie & Erzeugnisse,