

# ★ ★ ★ Haus Berger

## Suppen

### *Rindfleischsuppe*

*mit Gemüsestreifen und Kräutercelastine<sup>1a,c,f</sup>*

4,50 €

### *Französische Zwiebelsuppe*

*mit Käse<sup>4</sup>-Crouton überbacken*

5,00 €

### *Mailänder Tomatencreme*

*mit Sahnehaube*

4,80 €

### *Ungarische Gulaschsuppe*

5,00 €

## Klein und Fein

### *Hausgemachte Bratwurst*

*mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat<sup>4</sup>*

8,50 €

### *Altdeutscher Speckpfannkuchen<sup>1a,c,f</sup>*

*mit gemischtem Salat<sup>4</sup>*

9,00 €

### *Toast „Hawaii“*

*mit Schinken<sup>1,2,3</sup>, Ananas und Käse<sup>4</sup> überbacken*

6,50 €

### *„Senner Röstli“*

*Röstli mit gek. Schinken<sup>1,2,3</sup>, Champignons a la Creme  
und Käse<sup>4</sup> überbacken*

8,50 €

# ★ ★ ★ Haus Berger

## Salatteller

*Salatteller „Vier Jahreszeiten“  
mit Schinken<sup>1,2,3</sup>, Käse<sup>4</sup>, 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 - Dill<sup>4</sup> oder Essig - Öl*

## Vegetarische Gerichte

*„Rösti Gärtnerin“  
mit Champignons<sup>‡</sup>, Tomate und Käse<sup>‡</sup> überbacken  
8,50 €*

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

*„Gebackener Camembert“  
mit Preiselbeer-Sahne, Obst, Baguette<sup>^</sup> und Butter  
8,50 €*



## Schnitzelspezialitäten<sup>a,c</sup>

*Schnitzel „Wiener Art“*

10,50 €

*Bauernschnitzel mit geschmorten Zwiebeln*

12,50 €

*Zigeuner Schnitzel<sup>1,3</sup>*

12,50 €

*Schnitzel mit Pfeffersauce<sup>f</sup>*

12,50 €

*Schnitzel mit Champignons à la creme<sup>f</sup>*

12,50 €

*Schnitzel mit Sauce Bernaïsé<sup>f,a,σ</sup>*

12,50 €

*Schnitzel „Hawaii“*

*mit Ananas und Curryrahmsauce<sup>f</sup>*

12,50 €

*Schnitzel „Tessiner Art“*

*mit Tomaten und Käse<sup>4</sup> überbacken*

13,50 €

*Schnitzel „à la Chef“*

*mit Thunfisch und Camembert<sup>4</sup> überbacken*

13,50 €

*Zu allen Gerichten reichen wir einen Beilagensalat<sup>4,f,σ</sup>  
und Pommes Frites, Kroketten oder Röstis*



# Haus Berger

## Spezialitäten des Hauses

*Schweinefiletmedaillons „à la Creme“  
mit Champignon-Rahmsauce<sup>f</sup>,  
Kartoffelkroketten und gemischtem Salat<sup>4</sup>*  
15,50 €

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

*Rumpsteak vom Angusrind  
mit Kräuterbutter,  
Pommes Frites und gemischtem Salat<sup>4,f</sup>*  
18,50 €

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

*Rumpsteak „Pariser Art“  
mit Pfeffersauce,  
Pommes-Frites und gemischtem Salat<sup>4f</sup>*  
18,50 €

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

*Auf Wunsch mit Bratkartoffeln oder Gemüse*

# ★ ★ ★ Haus Berger

## Fischspezialitäten<sup>a</sup>

*Forelle „Kopenhagen“  
mit gebratenen Mandeln,  
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat<sup>4,f</sup>*  
14,50 €

*Schollenfilet „Kieler Art“  
mit Speck und Zwiebeln,  
Butterkartoffeln und gemischtem Salat<sup>4,f</sup>*  
15,50 €

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

*Rotbarschfilet  
in Kräuterkruste,  
Butterkartoffeln und gemischtem Salat<sup>4,f</sup>*  
17,50 €

*Gambas "Spezial"  
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten  
mit Baguette<sup>a</sup> und gemischtem Salat<sup>4,f</sup>*  
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, o: aus pflanzl. Fetten



# Haus Berger

## Dessert<sup>f,c</sup>

*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><b>Biere</b></u>			<u><b>Spirituosen</b></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 <sup>4</sup>	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><b>Alkoholfreie Getränke</b></u>			Sherry <sup>2</sup>	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 <sup>4</sup>	2cl	2,50 €
Mineralwasser	0,25l	2,00 €	Ramazotti	2 cl	2,50 €
Cola Light <sup>1</sup>	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 €
Premium Apfelsaft	0,20l	3,00 €	Grappa	2cl	3,00 €
Kinder-Limo	0,10l	1,00 €	Schwalmtaler	2cl	2,00 €
Flasche Wasser	0,75l	5,50 €	Bommerlunder	2cl	2,50 €
			Cognac	2cl	3,50 €
<u><b>Offene Weine<sup>2</sup></b></u>			<u><b>Warme Getränke</b></u>		
Glas Mosel	0,2l	4,00 €	Tasse Kaffee	0,1l	2,00 €
Karaffe Mosel	0,25l	5,00 €	Kännchen Kaffee	0,3l	4,00 €
Glas frz. Weißwein tr.	0,20l	4,00 €	Cappucino <sup>3</sup>	0,2l	2,50 €
Karaffe frz. Weißwein tr.	0,25l	5,00 €	Tasse Schokolade <sup>3</sup>	0,2l	2,50 €
Glas frz. Rosé	0,20l	4,00 €	Glas Tee	0,2l	2,00 €
Karaffe frz. Rosé	0,25l	5,00 €	Milchkaffee <sup>3</sup>	0,2l	2,50 €
Glas frz. Rotwein	0,20l	4,00 €	Latte Macchiato <sup>3</sup>	0,3l	2,50 €
Karaffe frz. Rotwein	0,20l	5,00 €	Glühwein	0,2l	3,00 €
			Espresso	4cl	2,00 €
			Doppelter Espresso	8cl	3,00 €

<sup>1</sup>enthält eine Phenylalaninquelle; <sup>2</sup>enthält Sulfite; <sup>3</sup>enthält Milch/Laktose; <sup>4</sup>enthält Farbstoff

# ★ ★ ★ Haus Berger

## Offene Weine

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

*Glas 0,20 l 4,00 €*

*Karaffe 0,25 l 5,00 €*