

Speisenkarte

Schloss Berge

Kontakt Daten:

Adenauerallee 103 ▪ 45894 Gelsenkirchen
Telefon: +49 (0)209 1774-0 ▪ Telefax: + 49 (0)209 1774-299
info@schloss-berge.de ▪ www.schloss-berge.de

Öffnungszeiten:

Frühstück (am Tisch serviert) ab 06:00 Uhr
Jeden Tag durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr
Kaffee & Kuchen (aus hauseigener Konditorei) ab 14:30 Uhr

Fisch

<p>Ragout von Edelfischen in Hummerschaum ¹² € 18,50 <i>Limonenreis, Salatherzen in Olivenöl, Balsamico</i></p>	<p>Seezungenfilet € 25,50 <i>Nordseekrabben, Sauce-Hollandaise-Gratin, Dillkartoffeln, Salatherzen in süßer Sahne 12</i></p>
<p>Wildlachs pochiert € 20,50 <i>Sauce von körnigem Dijonsenf 12, Linsengemüse, Trüffelkartoffeln</i></p>	<p>Seeteufel und Garnelle € 28,50 <i>Safranschaum 1, 12, Linguini, Radicchio-Chicorée-Salat in Orangen-Honig-Dressing</i></p>
<p>Rotbarsch € 19,50 <i>Sauce Tatar 12, lauwarmer Kartoffelsalat</i></p>	<p>Riesengarnelen € 28,50 <i>Knoblauchgratin, Blattspinat, Pilzreis</i></p>
<p>Flusszanderfilet € 23,50 <i>á la Provence, Tomatenspiegel, gebratener Chicoree schwarze Nudeln</i></p>	<p>Variation von Edelfischen € 32,00 <i>Safranschaum, Fenchelgratin, Roter Reis</i></p>
<p>Jakobsmuscheln € 27,50 <i>in Pernodschaum, Pak Choi, Roter Reis</i></p>	<p>Seezunge "Müllerin "Art" € 34,50 <i>Kräuterkartoffeln, Marktsalate in Olivenöl, Balsamico</i></p>

Geflügel

<p>Maispouardenbrust "Indisch" € 22,50 <i>Pak Choi, Safranreis</i></p>	<p>Barbarie Entenbrust € 28,50 <i>Hagebuttensauce, Kaiserschoten, Rosmarinkartoffeln</i></p>
<p>Perlhuhnbrust im Speckmantel "Badisch" € 26,50 <i>Trauben, Croûtons, Waldpilze, Thymianglace, Wirsing, Schupfnudeln</i></p>	

Fleischgerichte

<p>Jungschweinfilet € 19,50 <i>Waldpilze in Zwiebel-Thymian, Sauce Choron, Bratkartoffeln, Feldsalat in Pistazienöl, Balsamico</i></p>	<p>Angusfilet € 26,50 <i>Pfefferrahmsauce, Paprikagemüse, gebratene Chillinudeln</i></p>
<p>Tournedos von Rind, Schwein und Kalb € 29,50 <i>Portweinsauce, Entenleberparfait, Pak Choi, Schupfnudeln</i></p>	<p>Angus Hochrippe € 27,50 <i>Sauce Béarnaise, Pfeffer, Bratkartoffeln, Marktsalate in Senfdressing</i></p>
<p>Lammkarree € 27,50 <i>Kräuterkruste, Bohnen, Drillinge mit Thymian</i></p>	<p>Angusfilet € 26,50 <i>Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet, Pommes Macaire</i></p>
<p>Kalbsfilet € 27,50 <i>Roquefortschaum, Zucchini, Linguine</i></p>	<p>Geschmorte Ochsenbacke € 23,50 <i>in eigener Sauce, Blumenkohl polnisch, Kartoffelpuffer</i></p>

Für 2 Personen

Chateaubriand (für 2 Personen)	pro Person: € 28,50
<i>Sauce Béarnaise, Marktgemüse, Pommes Dauphine</i>	

Tiereien

<p>Kalbsleber "Berliner Art" € 22,50 <i>Apfel-Preiselbeeren, Zwiebeln, Kartoffelpüree</i></p>	<p>Kalbsnieren "süß- sauer" € 23,50 <i>Blattspinat, Kartoffelrösti</i></p>
--	---

Nudelgerichte

<p>Spaghetti Bolognese € 16,50 <i>Basilikum, Parmesan</i></p>	<p>Grüne Tagliatelle € 24,50 <i>Filetspitzen, Rosmarin-Tomatenglace, Tomatensalat</i></p>
<p>Pestonudeln mit Garnelen € 28,50 <i>Parmesan, Tomatensalat in Olivenöl, Balsamico</i></p>	<p>Roggennudeln in Waldpilzrahm € 19,50 <i>Feldsalat, Haselnussöl, Balsamico, Parmesan, Nüsse</i></p>
<p>Tortellini mit Hackfleischfüllung in Sahne € 19,50 <i>Datteltomaten, Parmesan Ruccolasalat in Olivenöl und Balsamicocreame</i></p>	<p>Käsespätzle € 17,50 <i>mit Salat der Saison in Kürbiskernöl, Balsamico</i></p>

Hauptgerichte

Ochsenbrust € 18,50 Meerrettichsauce ¹² , Petersilienkartoffeln, Rote Beete-Salat	Gemüseplatte € 18,50 Sauce Béarnaise, geröstete Champignons, Petersilienkartoffeln	Lammkeule € 19,50 Rosmarinsauce ¹² , Breite Bohnen, Kartoffelgratin
Bremer Knipp € 16,50 Gewürzgurke, Senfgurke, Bratkartoffeln, Blattsalate, Olivenöl, Balsamico	Pilzragout € 17,80 in Sahne ¹² , Semmelknödel, Salat der Saison, Olivenöl, Balsamico	Entenbrustfilet , Sauce Béarnaise € 19,90 Champignons, Pommes Dauphine, Salatherzen, Sahne-Dill-Dressing
Königsberger Klopse € 16,90 Kapersauce ¹⁴ , Erbsen, Reis	Spanferkelkeule € 19,50 in eigener Sauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree	Wiener Schnitzel € 21,50 Bratkartoffeln, Salatherzen, Olivenöl, Balsamico
Nürnberger Rostbratwürstchen € 16,50 Sauerkraut, Kartoffelpüree	Bratkartoffeln mit Spiegeleiern € 15,50 Gewürzgurke, Blattsalate in Olivenöl	Rahmgeschnetzelttes € 18,50 Champignons, Butterreis, Salat in Joghurt-Dressing

Salat Hauptgänge

Mediterraner Salatteller € 18,50 Anti-Pasti, Olivenöl, Balsamico	Blattsalate € 22,00 Sonnenblumenöl, Rotbarsch und Lachs gebraten	Salatvariation € 21,50 Maispoularde, Distelöl, Balsamico
--	---	--

Spannkuchen

Speckpfannkuchen € 16,30 Blattsalate, Olivenöl, Balsamico, Gewürzgurke	Apfelpfannkuchen € 16,50 Zimt und Zucker	Kaiserschmarrn € 16,50 Zwetschgenkompott
--	--	--

Eintopf

Linseneintopf € 16,50 Mettendchen	Eintopf von Steckrüben € 17,50 mit Rauchfleisch und Speck
---	---

Wir in Westfalen

Reibepfätzchen € 16,50 Apfelmus, Rübenkraut, Schwarzbrot	Panhas € 16,50 kross gebraten, Bratkartoffeln, Blattsalate, Olivenöl, Balsamico, Gewürzgurke	"Himmel und Erde" € 16,90 Blutwurst gebraten, Apfel-Kartoffelpüree
--	---	---

So schön wie der Norden

Matjesfilet "Hausfrauenart" ¹² € 19,50 Salzkartoffeln	Matjesfilet € 21,50 grüne Bohnen, Bratkartoffeln
--	--

Wild aus heimischer Jagd

Rehkeule geschmort € 19,50 Preiselbeer-Pfeffersauce, Rotkohl, Kartoffelkroketten	1/2 Wildente € 25,90 Rosmarinsauce, Rosenkohl, Apfel-Preiselbeeren, Semmelknödel	Hirschbraten "badisch" € 18,50 mit Trauben in Johannisbeerglace, Rotkohl, Serviettenknödel
Wachtelbrüstchen € 26,50 Rosmarinsauce ¹² , Wirsing, Pistazien-Nudeln	Wildschweinsauerbraten € 18,90 Apfel-Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelklöße	Bratwurst vom Wildschwein € 17,90 Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Zwiebeln und Speck
Ragout von der Rehkeule € 18,90 Rotkohl, Apfel-Preiselbeeren, Semmelknödel	Rehrücken auf Waldpilzen € 26,50 sautiert, Apfel-Preiselbeeren, Rotkraut, Spätzle vom Brett	Hirschrückenfilet € 28,50 Herzkirschsauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Wildplatte (ab 2 Personen) pro Person € 26,50
Hasenrücken, Hirschmedaillon, Wildschweinbraten, geschmorte Rehkeule, Herzkirschsauce,
Apfel-Preiselbeeren, Rotkohl, Rosenkohl, geröstete Waldpilze, Semmelknödel, hausgemachte Spätzle

Rehrücken (für 2 Personen) pro Person € 26,00
karamellierte Maronen, Wacholderrahm, Rosenkohl, Rotkohl, Butter-Schupfnudeln

Sylter Austern (pro Stück)

Austern natur	€ 2,90
Zitronenstern, Chesterkäse ¹ auf Schwarzbrot	
Austern warm	€ 3,00
auf Blattspinat, Knoblauchgratin	
Austern warm	€ 3,10
Champagnerkraut, Käseschaum	

Kalte Vorspeisen

Holländischer Matjes	€ 15,50
Kartoffelpuffer, Sauce Tatar	
Carpaccio vom Hirschrücken	€ 17,50
Walnussöl, Johannisbeeressig, geröstete Waldpilze	
Hausgebeizter Lachs	€ 16,50
Honig-Senf-Dillsauce	
Carpaccio vom Angusfilet	€ 16,70
Olivenöl, Balsamicocreame, Pesto, Parmesan	
Carpaccio vom Seeeteufel	€ 16,00
Limonenöl, Balsamicocreame, Wachteleier, Salatbouquet	
"So schön wie der Norden"	€ 18,50
geräucherter Aal, Matjes, Nordseekrabben, gebeizter Lachs, Kartoffelpuffer	
Entenleberparfait	€ 17,50
Sauce Cumberland, Orangensülze, Radicchio und Chicoree in Limonenöl, Preiselbeeressig	

Salate (Vorspeisen)

Salatherzen in Olivenöl	€ 13,50
Balsamicocreame	
Strauchtomatensalat in Olivenöl	€ 13,90
Balsamicocreame, Büffel-Mozzarella, Basilikum	
Wildkräutersalat mit Garnele und Orangenbutter	€ 16,50
Orangenöl, Preiselbeeressig	
Ruccolasalat	€ 16,90
Nuss-Dörrobst-Dressing, Gänse- oder Entenleber	
Feldsalat	€ 16,50
Kürbiskernöl, Balsamicocreame, Wachtelbrüstchen	
Eisberg-Eichblatt-Herzen	€ 14,50
Pistazienöl, Himbeeressig, Champignons, Speckblätter	

Suppen

Kartoffelrahmsüppchen^{1,2}	€ 8,50
Thymiancroutons	
Creme von Fleischtomaten^{1,2}	€ 8,50
Helgoländer Hummercreme^{1,4,12}	€ 12,00
Nordseekrabben	
Creme von Waldpilzen^{1,2}	€ 8,80
Wildkräuter	
Leberknödelsuppe	€ 8,50
Majoran	
Nordseebouillabaise	€ 13,90
Safranfäden, Knoblauch-Baguette	

Warme Vorspeisen

Jakobsmuscheln	€ 17,50
in Hummerschaum, auf Linguine	
Panhas mit Wachtelspiegelei	€ 13,90
Williamsbirne, Kartoffelpuffer	
Riesengarnele gratiniert auf Blattspinat	€ 16,10
mit Parmesan	
Kalbsleberstreifen	€ 15,50
sautiert, Pak Choi, Kartoffelpuffer	
Badische Weinbergschnecken	€ 15,50

Liste der Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 01. mit Farbstoff | 08. mit Süßungsmitteln |
| 02. mit Konservierungsstoffen | 09. enthält Phenylalaninquelle |
| 03. mit Antioxidationsmittel | 10. mit Koffein |
| 04. mit Geschmacksverstärker | 11. chininhaltig |
| 05. mit Phosphat | 12. mit Stabilisator |
| 06. geschwefelt | 13. enthält Sulfite |
| 07. geschwärzt | 14. Säuerungsmittel |

Spargelzeit ... Spargelzeit ... Spargelzeit ...

Suppen

Spargelcremesuppe ¹² , Schnittlauch	€ 8,50
Spargelcremesuppe ¹² Nordseekrabben ¹	€ 11,50
Spargelcremesuppe ¹² , Edelfischfilet	€ 12,50

Vorspeisen "kalt"

Spargelsalat in Limonenöl, frische Erdbeeren, grüner Pfeffer	€ 17,50
Spargelsalat mariniert Olivenöl, Balsamicocreme	€ 14,50

Vorspeisen "warm"

Spargelragout , Jacobsmuschel in Pernodschaum	€ 17,50
Spargel , Nordseekrabben- Roquefort-Hollandaise-Gratin	€ 16,50
gebratener Spargel , Olivenöl, Kräuterseitlinge	€ 16,50

Spargelmenu

Spargelcremesüppchen ¹² Sahnehaube ¹² , Schnittlauch ***
Salat von frischem Spargel, Limonenöl, Erdbeeren, grüner Pfeffer ***
Spargel, Seeteufelmedaillons, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln oder Spargel, Kalbsfilet, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln *** ¹² Spargel-Erdbeer-Törtchen, Himbeersauce, Erdbeereis pro Person € 48,50

Hauptgänge

Frischer Spargel, Sauce Hollandaise, Zerlassene Butter, neue Kartoffeln € 19,50

Frischer Stangenspargel mit Schinken:

Gekochter Honigschinken	€ 22,50
Westfälischer Knochenschinken	€ 23,00
Schwarzwälder Schinken	€ 23,00
Tiroler Schinken	€ 23,00
Serranoschinken	€ 23,50
Parmaschinken	€ 23,00
Schinkenvariation	€ 24,50

Frischer Stangenspargel mit Fisch:

Rotbarsch gebraten	€ 25,50
Wildlachs pochiert, Kresse-Mousseline	€ 24,50
Seeteufel pochiert, Meerrettichsauce	€ 27,50
Garnelen gebraten	€ 32,00
Seezunge in Butter gebraten	€ 39,50
Zanderfilet	€ 26,50
gebratener Spargel mit Garnele, Seeteufel, Zander	€ 32,00

Frischer Stangenspargel mit Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 24,50
Kalbsfilet	€ 29,50
Kalbsleber	€ 26,50
Jungschweinfilet	€ 25,50
Angusfilet	€ 32,00
Lammrückenfilet	€ 28,50
Maispoulardenbrust	€ 25,50
Entenbrust	€ 29,50

Frischer Stangenspargel vegetarisch

Pilzvariation geröstet	€ 24,00
Rührei, Kräuter	€ 23,50
gebratener Spargel mit Kräuter- seitlingen, Thymiankartoffeln	€ 24,50

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und neue Kartoffeln.

Kulinarische Desserts

Parfait

Haselnuß - und Mandelparfait	€ 13,00
mit eingelegten Pflaumen und Knusperfäden	
Rosenparfait	€ 13,50
mit marinierter Lychee und Limetten-Buttersauce	

Crèmes von

Mousse von Zartbitter und weißer Valrhonasschokolade	€ 12,50
Tonkabohnensauce und Grapefruitkompott	
Passionsfruchtflammerie	€ 12,00
mit Schokoladensorbet	
Zitronentarte	€ 12,00
mit gepfeffertem Topfensorbet	

Klassiker

Panna Cotta im Glas	€ 11,00	Rumtopfrüchte	€ 12,00
mit Erdbeer-Holunderblütenpüree und Sauerrahmeis		mit Vanilleeis	
Crêpes "Suzette"	€ 12,50	Gemischtes Eis	€ 7,50
Rahmeis		Vanilleeis	€ 10,50
		mit heißer Schokoladensauce	
		Dessertvariation "Schloss Berge"	€ 13,00

Sorbet von

Clementine	€ 10,50	Passionsfrucht	€ 10,00
Zitrone	€ 9,50	Cassis	€ 9,50
Mango	€ 10,00	Rotweincreme	€ 9,00

Wiener Desserts

Marillenpalatschinken mit	€ 9,50
<i>Honigsabayone und Krokanteis</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel mit	€ 9,50
<i>Vanillesauce und Walnusseis</i>	
Kaiserschmarrn mit	€ 12,50
<i>Sauerrahmeis und Zwetschgenröster</i>	

Käse

französische Käseauswahl	€ 14,50
<i>mit Schwarzbrot, Butter, Feigensent</i>	
gratinierter Ziegenkäse	€ 14,50
<i>mit Thymianhonig und Portweinfeige</i>	

Eisvariation nach Ihrer Wahl

Milcheis

Preis pro Kugel

Vanille	€ 3,00
Schokolade	€ 3,00
Walnuss	€ 3,50
Mohn-Marzipan	€ 3,00
Rose	€ 4,50
Crème brûlée-Zitronengras	€ 3,00
Marc de Champagne	€ 3,50
Sauerrahm	€ 3,50
Rum-Rosinen	€ 3,00
Zimt-Pflaume	€ 3,50
Erdbeere	€ 3,00
Tiramisu	€ 3,50
Mandel-Vanille	€ 3,50
Pistazie	€ 3,00

Krokantkörbchen mit Obstsalat	€ 7,50
Schlagsahne	€ 0,50

Diabetiker-Eis

Erdbeer-Eistörtchen	€ 6,50
---------------------	--------

Kinder-Eis

"Pinocchio"	€ 6,50
<i>Vanilleeis, Erdbeereis</i>	
"Mickey Mouse"	€ 5,50
<i>Zitroneneis</i>	

Eismisgetränk

Eiskaffee	€ 6,50
<i>Kaffee mit Vanilleeis, Schlagsahne, Moccabohne</i>	
Sanfter Engel	€ 7,50
<i>Orangensaft mit Vanilleeis, Schlagsahne</i>	

* unsere Eissorten enthalten Stabilisatoren



Hotel ▪ Restaurant ▪ Bankett ▪ Tagung ▪ Catering

