

Speisekarte

Schloss Berge



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Öffnungszeiten

Frühstück (am Tisch serviert) ab 06:00 Uhr

Jeden Tag durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Kaffee & Kuchen ab 14:30 Uhr

Schloss Berge
Adenauerallee 103
45894 Gelsenkirchen

Telefon: +49 (0)209 1774-0
Telefax: +49 (0)209 1774-299

info@schloss-berge.de
www.schloss-berge.de

kalte Vorspeisen

Lachsfilet | Gemüsebeize 14,50 €
Pflücksalat | Kartoffelplätzchen | Senf-Dill-Sauce

Carpaccio vom Angusfilet 17,50 €
Olivenöl | Rucola | Pesto | Parmesan

Ziegenkäse karamellisiert 15,50 €
Wildkräuter | Portweinfeige

Anti Pasti "Schloss Berge" 15,50 €
Zucchini | Aubergine | Paprika | Kirschtomaten
Peperoni | Oliven | Serranoschinken

Tomaten-Carpaccio 16,50 €
Burrata | Basilikum Pesto | Brotchips

Salate

Vorspeisen & Hauptgerichte

Pflücksalat
Balsamicodressing | Parmesan
Vorspeise: 9,50 € | Hauptgang: 16,50 €

Wildkräutersalat
Orangenöl | Preiselbeeressig
Vorspeise: 9,50 € | Hauptgang: 16,50 €

mit Lachsfilet 22,50 €
mit Hähnchenbrust 22,50 €
mit Garnelen (5 Stück) 22,50 €
mit kleinem Rumpsteak 100g 24,50 €
mit Rumpsteak 200g 28,50 €

Caeser Salad
Romanosalat | Hähnchenbrust | Parmesan | Croûtons
Vorspeise: 14,50 € | Hauptgang: 21,50 €

Suppe

Tomaten-Paprika-Suppe 7,50 €

Rinderconsommé | Gemüsejulienne 7,50 €
mit Leberknödel 10,50 €

Hummersuppe 9,50 €
mit Garnele 12,50 €

Parmesansuppe 9,50 €
Pesto | getrocknete Tomaten | Serranoschinken

warme Vorspeisen

Jakobsmuscheln 17,50 €
Hummerschaum | Wokgemüse | Tagliatelle

Garnelen (5 Stück) "al Ajillo" 16,50 €
Olivenöl | Knoblauch | Peperoncini | Frühlingslauch | Baguette

Picandou - Ziegenkäsetaler 12,50 €
Parmaschinken | Wokgemüse | Orangenkonfit

Nudelgerichte

Vorspeisen & Hauptgerichte

Tagliatelle "Spinat"
Blattspinat | Frischkäse | Sahne
Vorspeise: 10,50 € | Hauptgang: 18,50 €

Tagliatelle "Garnelen"
Paprika | Kirschtomaten | Peperoncini | Soja
Vorspeise: 16,50 € | Hauptgang: 22,50 €

Tagliatelle "Hähnchen"
Parmesansauce | mediterranes Gemüse
Vorspeise: 16,50 € | Hauptgang: 22,50 €

Fisch

Rotbarschfilet (Wildfang) Remoulade ¹ Kartoffel-Gurken-Salat	23,50 €	Wolfsbarsch Wokgemüse Basmati Reis	26,50 €
Lachsfilet Senfsauce Gemüse Petersilienkartoffeln	24,50 €	Garnele Kräuterbutter Blattspinat Pilzreis	29,50 €
Seezunge (Fanggewicht 600 g)		45,50 €	
zerlassene Butter Gurkensalat süß-sauer Petersilienkartoffeln			

Fleischgerichte

Jungschweinfilet im Speckmantel Pfefferrahm geröstete Waldpilze Bratkartoffeln gemischter Salat Balsamicodressing	26,50 €	Angusfilet Sauce Béarnaise Wokgemüse Pommes Dauphine <u>160g:</u> 29,50 € <u>200g:</u> 33,50 €	
Grillteller "Schloss Berge" Schweinefilet Rumpsteak Hähnchenbrust Speck Rostbratwurst Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gurken-Tomatensalat	28,50 €	Rumpsteak (Australien mit Fettrand) Pfefferrahmsauce Bohnen im Speckmantel Bratkartoffeln <u>200g:</u> 28,50 € <u>250g:</u> 32,50 €	
Irische Ochsenbacke Jus Blumenkohl Kartoffelpüree	26,50 €	Lammrückenfilet Lammjus Kenia Bohnen Drillinge	32,50 €
Hähnchenbrust "Pesto" Pesto Parmesansauce Pinienkerne Blattspinat Drillinge	25,50 €	Kalbsfilet Kalbsjus Gemüse Spätzle	31,50 €

Benötigen Sie Informationen
über Zusatzstoffe & Allergene in unseren Speisen?
Bitte sprechen Sie uns an, auf Wunsch reichen wir Ihnen
die gekennzeichnete Speisekarte

Klassiker

US Prime Beef Burger a,c,g	16,50 €	Wiener Schnitzel vom Kalb a,c,g	24,50 €
Cheddar 1 Bacon 2,3 Romanasalat Gurke Tomate Steakhouse Pommes		Bratkartoffeln 2,3 gemischter Salat Balsamicodressing 1,3	
Filetspitzen "Züricher Art" g	19,50 €	Kalbsleber "Berliner Art" a,g	24,50 €
Butterreis gemischter Salat Mangodressing		Apfelringe Zwiebeln Kartoffelpüree	

vegetarisch

Gefüllte Zucchini g	19,50 €
Ratatouille Fetakäse Drillinge	

vegan

Auberginen Lasagne	18,50 €
Tomatisiertes Gemüse Basmati Reis	

Gemüseplatte c	19,50 €
Sauce Béarnaise saisonales Gemüse geröstete Waldpilze Petersilienkartoffeln	

Wild aus heimischer Jagd

Ragout von der Rehkeule a,c,g,i,l	24,50 €	Rehnüsschen "Sous vide" a,c,g,i,l	28,50 €
Apfelrotkohl 3 Semmelknödel		Preiselbeersauce Apfelrotkohl 3 Pommes Dauphine	
Hirschbraten "Badisch" a,c,g,i,l	24,50 €	Hirschrückensteak	30,50 €
Traubenjus Apfelrotkohl 3 Spätzle		Jus Kräuterkruste Spitzkohl Spätzle	
Wildschwein Sauerbraten a,c,i	23,50 €	Wildplatte ab 2 Personen	31,50 €
"Rheinische Art"		Hasenrücken Wildscheinmedaillons	pro Person
Apfelrotkohl 3 Kartoffelklöße 2,3		Hirschbraten Rehragout Rotkohl Spitzkohl Apfel-Preiselbeeren geröstete Waldpilze Spätzle ¹ Kartoffelklöße ^{2,3}	

Wiener Desserts

Apfelstrudel ^{A1, C, G} € 11,50
Walnusseis | Vanillesauce

Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} € 11,50
Rosinen | Zwetschgenröster

Käse

Käseauswahl "France" ^{G, H, I, 2} € 16,50
Schwarzbrot | Butter | Feigenkonfit

Dessert-Kompositionen

Cheesecake € 9,50
Mandarine | Limone

Schokoladenküchlein ^{A, C, G} € 10,50
flüssiger Kern | Himbeersauce
weißes Schokoladeneis

Parfaits

Rosenparfait € 13,50
frische Himbeeren | Limonensabayone

Kinderdesserts

Spaghettieis € 6,50
Erdbeermark | weiße Schokolade

gemischtes Eis € 4,00
2 Kugeln nach Wahl | Sahne

Liebe Gäste
wenn Sie Informationen zu Unverträglichkeiten & Allergene in
unserem Speiseangebot benötigen
informieren Sie diesbezüglich unser
speziell geschultes Fachpersonal.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere gekennzeichnete
Dessert-Karte

Milcheis ^{C, G} pro Kugel

Vanille € 3,00
Schokolade € 3,00
Erdbeer € 3,00
Joghurt € 3,00
Stracciatella € 3,00
Walnuss ^H € 3,00
Zitrone € 3,00
weiße Schokolade € 3,00
Rose € 3,00

Schlagsahne € 0,80

gemischtes Eis € 8,50
3 Kugeln nach Wahl

Crèmes

Orangen-Honig Crème Brulee € 7,50

Sorbets pro Kugel

Passionsfrucht € 3,00
Himbeere € 3,00
Mango € 3,00
Zitrone € 3,00

3 Kugeln Sorbet
Passionsfrucht € 8,50
Himbeer € 8,50
Mango € 8,50
Zitrone € 8,50