



UNSEREN GÄSTEN EIN HERZLICHES WILKOMMEN

*Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit
sollen dazu beitragen, Ihnen einige Stunden
der Entspannung und Erholung zu bereiten.*

*Wir werden versuchen, all Ihre Wünsche zu erfüllen,
damit Ihnen der Aufenthalt in angenehmer Erinnerung bleibt.
Wir sind mit unseren Mitarbeitern bestrebt,
stets jeden Gast zufrieden zu stellen.
Sollte uns dennoch einmal ein Missgeschick unterlaufen,
so sagen Sie es bitte der Geschäftsleitung.*

*Wir würden uns freuen,
Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.*

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

11.30 - 14.30 Uhr
und
17.30 - 23.00 Uhr

Sonntags und Feiertags
11.30 - 15.00 Uhr & 17.00 - 23.00 Uhr

Montag Ruhetag

Tel.: 0202 / 72 534 304

ZUSATZSTOFFE

Für Zusatzstoffe und Allergenhinweise
fragen Sie bitte unser Personal nach der „Inhaltsstoffekarte“



RESTAURANT
**BERGISCHER
H O F**

APERITIV

Sherry Lusta Fino oder Lusta Medium	5cl 3,00
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry.	5cl 4,50
Aperol Spritz	6,40
Lillet Berry	6,40
Hugo	6,40

LÖFFELWEIS DELIKAT

Hausgemachte Gulaschsuppe	4,90
Tomatencremesuppe	3,90
Französische Zwiebelsuppe	4,50

KALTE UND WARMER VORSPEISEN

Carpaccio	11,40
<i>Rinderfilet mariniert mit einer Basilikum-Zitronensauce, dazu Brot</i>	
Frische Champignons	8,80
<i>Gefüllte mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und mit Käse überbacken</i>	
Weinbergschnecken	8,80
<i>Ein halbes Dutzend, nach Art des Hauses</i>	
Gebackener Ziegenkäse	8,80
<i>Mit Honig und Speckmantel</i>	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Garnelen	14,50
<i>Ein halbes Dutzend, nach Art des Hauses</i>	
Riesengarnelen	13,00
<i>Ein halbes Dutzend, nach Art des Hauses</i>	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hawaii-Steak <i>Schweinefilet mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, dazu Butterreis</i>	11,50
Schnitzel „Wiener Art“ <i>paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln</i>	11,00
Kleines Kalbssteak <i>mit gebratenem Gemüse</i>	13,00
Putenmedaillons <i>in Champignon-Rahmsauce, dazu Kartoffelkroketten</i>	12,50
Gegrilltes Arg. Filetsteak in Orangenragout (ca. 160g) <i>dazu Kartoffelkroketten</i>	18,00
Putensteak in Orangenragout <i>mit Butterreis</i>	11,50

FÜR UNSEREN LIEBEN KLEINEN GÄSTE

(Diese Gerichte werden ausschließlich für Kinder serviert)

Paniertes Schnitzel <i>mit Pommes frites und kleinem Salatbouquet</i>	7,80
Putenspieß <i>mit Pommes frites und kleinem Salatbouquet</i>	7,60
Kleines Rumpsteak <i>mit Pommes frites und kleinem Salatbouquet</i>	9,60
Bandnudeln mit Champignonsauce	6,60

BALKAN SPEZIALITÄTEN

Cevapcici <i>Hackfleischröllchen mit Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	11,90
Pljeskavica <i>Hacksteak mit Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat</i>	11,90
Pljeskavica Spezial <i>Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat</i>	14,50
Halb und Halb <i>1 Schweinenackenspieß und 4 Cevapcici mit Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	11,90
Raznjici <i>2 Schweinenackenspieße mit Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	11,90
Balkan-Grillteller (ca. 500g Grillfleisch) <i>Cevapcici, 1 x Schweinenackenspieß, Kotelett und kleines Hacksteak, mit Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	16,50
Lustiger Bosniak <i>Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Krautsalat</i>	21,00
Kalbsleber <i>vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat</i>	18,50

ARGENTINISCHE BLACK-ANGUS-STEAKS

Angus-Rumpsteak <i>innen zart und fettarm</i>		Entrecôte <i>fein mamoriert, mit Fettauge</i>	
200g	18,50	200g	18,50
300g	25,50	300g	25,50
Black-Angus-Hüftsteak <i>fein gemasert, fast völlig fettfrei</i>		Black-Angus-Filetsteak <i>das zarteste Stück von der Rinderlende, ohne Fett</i>	
200g	15,50	200g	21,50
300g	21,50	300g	31,00

DIE BESONDERE EMPFEHLUNG

T-Bone Steak <i>Dry Aged ca. 600g</i>	Tomahawk Steak <i>Dry Aged ca. 1300g</i>	Arg. Rumpsteak <i>Dry Aged ca. 300g</i>
47,00	79,00	31,00

Zu diesen Steaks servieren wir Kräuterbutter und Salatbouquet.

ALS BEILAGE EMPFEHLEN WIR

Pommes frites	2,80	Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,00
Kartoffelkroketten	2,80	Bratkartoffeln	4,00
Grüne Bohnen mit Speck	4,00	Butterreis oder Djuvecreis	3,00
Broccoli	3,50	Pfannengemüse	4,00
Blattspinat	3,50	Frische Champignons	5,00
Geröstete Zwiebeln	3,00	Knoblauchsauce	2,80
Pfeffersauce	2,80	Sauce Hollandaise	2,80
Champignonsauce	3,80	Ajvar	2,80
Sauce Bernaise	3,80	Portion Oliven	2,00
Brotkorb	1,00		

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Steakteller	26,50
<i>Rumpsteak, Schweinefilet, Hüftsteak, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln</i>	
Gourmet Teller	20,50
<i>drei verschiedene Medaillons mit Champignonsauce, dazu Kartoffelkroketten und kleinem Salatbouquet</i>	
Pfeffermedaillons	18,00
<i>Schweinemedillons in feiner Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln</i>	
Bergischer Teller	18,00
<i>Schweinemedillons auf Lauch-Speck-Creme, dazu Kartoffelkroketten und Salatbouquet</i>	
Wiener Schnitzel	18,00
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	
Champignon Schnitzel	19,50
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Champignonsauce, dazu Pommes frites und Salat</i>	
Schnitzel „Cordon bleu“	18,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat</i>	
Hüftsteak „Korsika“	19,00
<i>Hüftsteak mit Knoblauch-Champignon-Sauce, pikant, dazu Bandnudeln und Salat</i>	



RESTAURANT
**BERGISCHER
H O F**

VOM RIND

Schottisches Pfeffersteak <i>Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, Champignon-Köpfe und Kartoffeln</i>	26,50
Zwiebelsteak <i>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Folien-Kartoffeln und Salat</i>	23,00
Tournedos „Mecklenburger Art“ <i>Rinderfilets in feiner Apfel-Cassisee-Sauce, dazu Broccoli und Kartoffelkroketten</i>	26,50
Filet „Mignon“ <i>Drei Rindermedaillons in Pfefferrahmsauce dazu Broccoli und Kartoffelkroketten</i>	24,50
Pfefferspieß <i>Rindfleischspieß mit Pfeffersauce, grüne Bohnen und Folienkartoffeln</i>	19,00
Land & Meer <i>Argentinisches Filetsteak mit Scampi, Folienkartoffeln und Salat</i>	28,00

WENN ZWEI SICH EINIG SIND

Chateaubriand (Tranche) <i>mit Butterreis, Kartoffelkroketten, Broccoli, Champignonköpfe, dazu Sauce Bernaise</i>	59,50
--	-------

TRADITIONELLES AUS DER
PFANNE

Bergische Pfanne <i>Schweinemedallions mit Pfannengemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei</i>	14,90
Putenpfanne <i>Putensteak mit Broccoli, Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln</i>	13,50
Muckalica <i>geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Butterreis</i>	14,50
Filetpfanne „Tolstoj“ <i>Rinder und Schweinefiletspitzen, Gemüse-Julienne und Bandnudeln</i>	17,00
Kartoffeln-Champignonpfanne <i>mit Lauchzwiebeln und Käse überbacken</i>	10,80
Gemüsepfanne <i>mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	11,80

AUS NEPTUNS REICH

Lachsfilet & Scampi <i>garniert auf Blattspinat dazu Kartoffel-Drillinge</i>	21,50
Lachsfilet <i>in Lauchsahnesauce mit Kartoffel-Drillinge und gemischtem Salat</i>	18,50
Zanderfilet <i>in Zitronen-Sauce, dazu Broccoli und Kartoffel-Drillinge</i>	18,00



RESTAURANT
**BERGISCHER
H O F**

LAMM

Lammhüfte mit Knoblauchöl 19,00
dazu Pfannengemüse und Kartoffeldrillinge

SALATE

Bauernsalat 9,40
Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Ziegenkäse, dazu Brot

Salatplatte „Pute“ 12,00
mit Putenstreifen, dazu Brot

Salatplatte „Koza“ 12,50
mit Ziegenkäse im Speckmantel, dazu Brot

Salatplatte „Argentina“ 13,50
mit Rindfleischstreifen, dazu Brot

Salatplatte „Mediterran“ 14,50
mit gebratenen Scampi, dazu Brot

BEILAGEN SALATE

Gemischter Salat 3,50
Grüner Salat 4,00
Krautsalat 3,00
Gurkensalat 4,00
Tomatensalat 4,50
Feldsalat 4,50



R E S T A U R A N T
**BERGISCHER
H O F**

DESSERT

Hausgemachtes-Sorbet <i>mit Prosecco</i>	6,90
Palatschinken <i>mit Walnüssen und heißer Schokolade</i>	5,70
Palatschinken „Art des Hauses“ <i>mit Vanilleeis und Orangenragout</i>	5,70

LIEBE GÄSTE!

*Festliche Anlässe begeht man am besten dort,
wo gemütliche Räume zur Verfügung stehen
und wo Ihnen ein Service geboten wird,
der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.
Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation,
Geburtstag oder Jubiläum,
für jede Festlichkeit,
bieten wir Ihnen das passende Menü oder Buffet
(auch außer Haus).
Lassen Sie sich unverbindlich beraten.*

Ihr „Bergischer Hof“-Team

KAFFE / TEE / KAKAO

Tasse Kaffee	2,00
Milch Kaffee	2,50
Latte Macchiato	2,50
Espresso	2,00
Espresso Macchiato	2,20
Cappuccino	2,40
Glas Tee	2,00
Kakao	2,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser <i>Naturell/Medium/Sprudel</i>	0,25l 2,00
Mineralwasser <i>Naturell/Medium/Sprudel</i>	0,75l 5,90
Coca Cola/Fanta/Sprite/Mezzo Mix	0,2l 2,40
Thomas Henry Tonic Water	0,2l 3,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l 3,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l 3,00
Apfelschorle Gerolsteiner	0,25l 2,50
Apfelschorle VIO	0,33l 3,50
Rhabarberschorle VIO	0,33l 3,50
Johannisbeerschorle VIO	0,33l 3,50

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	0,2l 3,00
Apfelsaft	0,2l 3,00
Maracuja	0,2l 3,00
Mango	0,2l 3,00



RESTAURANT
**BERGISCHER
H O F**

Biere

Gaffel Kölsch	0,2l 1,70	0,3l 2,40
König Pils	0,2l 1,70	0,3l 2,40
Benediktiner Weizen vom Fass	0,3l 2,60	0,5l 4,00

Alkoholfreies Bier

Pils / Kölsch / Malzbier	0,33l 3,00
Benediktiner Weizen	0,3l 4,00

Liköre / Bitter

Mama Nero Kräuterlikör	2cl 3,00
Schwesterherz Johannisbeerlikör	2cl 3,00
Kebekus Pflaumen-Birnenlikör	2cl 3,00
Baileys Irish Cream	5cl 4,50
Amaretto	2cl 3,00
Averna	2cl 3,00
Ramazzotti	2cl 3,00
Sambuca	2cl 2,50
Fernet Branca	2cl 2,50
Jägermeister	2cl 2,50
Pelinkovac	2cl 2,50
Ouzo	2cl 2,50

Cognac / Whisky

Remy Martin V.S.O.P	4cl 5,50
Hennessy	4cl 5,50
Carlos I	4cl 4,50
Lagavulin 8	4cl 9,00
Chivas Regal	4cl 5,00



R E S T A U R A N T
**BERGISCHER
H O F**

Spirituosen

Alte Kirsche Birkenhof	2cl 3,00
Alte Marille Birkenhof	2cl 3,00
Alte Himbeere Birkenhof	2cl 3,00
Alte Pflaume Birkenhof	2cl 3,00
Alte Williams Birne Birkenhof	2cl 3,00
Grappa Nonino Chardonnay	2cl 6,00
Grappa Nonino Merlot	2cl 6,00
Absolut Wodka	2cl 2,50
Jose Cuervo Especial	2cl 3,60
Jose Cuervo Centenario	2cl 3,60

Rum

Havana Club 3y	2cl 3,50
----------------	----------

Aquativ

Malteser Aquavit	2cl 2,50
Linie Aquavit	2cl 3,00

Longdrinks

Bombay Gin / Tonic	6,50
Hendrick's Gin 44	8,50
Monkey 47 Gin / Tonic	9,50
Campari Orange	4,90



RESTAURANT
BERGISCHER
H O F

Weine

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Brogsitter Grauburgunder <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	5,90	20,50
Brogsitter Weissburgunder <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	5,90	20,50
Brogsitter Riesling <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	5,90	20,50
Brogsitter Sauvignon Blanc <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	6,00	21,50
Brogsitter Blauer Portugieser Rosé <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	5,90	20,50
Macia Batle Cuvée <i>Qualitätswein, trocken Mallorca/Spanien</i>		39,00
Graševina <i>Qualitätswein, trocken, Kutjevo/Kroatien</i>	4,50	
Graševina <i>QbA, trocken, Kutjevo/Kroatien</i>		18,50
Rizling Rainksi <i>Qualitätswein, lieblich, Povardarie/Macedonien</i>	4,50	



Rotweine

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Brogsitter Spätburgunder <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	5,90	20,50
Caude Val Merlot <i>Qualitätswein, trocken, Pays d'Oc/Frankreich</i>	6,00	21,00
Malbec <i>Qualitätswein, trocken, Bodega/Argentina</i>	6,50	22,50
Vranac <i>Qualitätswein, trocken, Povadarie/Macedonien</i>	4,50	
Vranac Pro Corde <i>Qualitätswein, trocken, Montenegro</i>		22,00
Royal Vitac <i>Qualitätswein, lieblich, Provardarie/Macedonien</i>	4,50	

Prosecco

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Secco <i>Perlwein, trocken</i>	3,90	18,90

Sie haben weitere Fragen zu unserem Wein?
Sprechen Sie uns bitte an.



R E S T A U R A N T

BERGISCHER
H O F

www.BergischerHof.com