



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

Küche bis 21:30 Uhr

Montag Ruhetag

Tel.: 0202 / 72 534 304

ZUSATZSTOFFE

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

APERITIV

Sherry Lustau Fino oder Lustau Medium	5cl 5,50
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry.	5cl 5,50
Aperol Spritz	7,50
Lillet Berry	7,50
Hugo	7,50

LÖFFELWEIS DELIKAT

Hausgemachte Gulaschsuppe	6,00
Tomatencremesuppe	6,00
Französische Zwiebelsuppe	6,00

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Carpaccio	15,90
<i>Rinderfilet mariniert mit einer Basilikum-Zitronensauce, dazu Brot</i>	
Frische Champignons	10,90
<i>Gefüllte mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und mit Käse überbacken</i>	
Weinbergschnecken	10,00
<i>Ein halbes Dutzend, nach Art des Hauses</i>	
Gebackener Ziegenkäse	11,90
<i>Mit Honig und Speckmantel</i>	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Garnelen	17,90
<i>auf Feldsalat garniert</i>	
Riesengarnelen	14,90
<i>in Knoblauchöl, pikant</i>	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hawaii-Steak <i>Schweinefilet mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, dazu Butterreis</i>	14,50
Schnitzel „Wiener Art“ <i>paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln</i>	14,50
Kleines Kalbssteak <i>mit gebratenem Gemüse</i>	16,50
Putenmedaillons <i>in Champignon-Rahmsauce, dazu Kartoffelkroketten</i>	15,90
Gegrilltes Arg. Filetsteak in Orangenragout (ca. 160g) <i>dazu Kartoffelkroketten</i>	23,90
Putensteak in Orangenragout <i>mit Butterreis</i>	15,50

FÜR UNSEREN LIEBEN KLEINEN GÄSTE

(Diese Gerichte werden ausschließlich für Kinder serviert)

Paniertes Schnitzel <i>mit Pommes frites und kleinem Salatbouquet</i>	10,80
Putenspieß <i>mit Pommes frites und kleinem Salatbouquet</i>	10,60
Kleines Rumpsteak <i>mit Pommes frites und kleinem Salatbouquet</i>	13,90
Bandnudeln mit Champignonsauce	9,90

BALKAN SPEZIALITÄTEN

Cevapcici	14,90
<i>Hackfleischröllchen mit Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	
Pljeskavica	14,90
<i>Hacksteak mit Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat</i>	
Pljeskavica Spezial	17,50
<i>Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat</i>	
Halb und Halb	15,50
<i>1 Schweinenackenspieß und 4 Cevapcici mit Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	
Raznjici	15,00
<i>2 Schweinenackenspieße mit Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	
Balkan-Grillteller (ca. 500g Grillfleisch)	21,50
<i>Cevapcici, 1 x Schweinenackenspieß, Kotelett und kleines Hacksteak, mit Djuvecreis, Pommes frites und Krautsalat</i>	
Lustiger Bosniak	24,90
<i>Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat</i>	
Kalbsleber	22,90
<i>vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat</i>	

ARGENTINISCHE BLACK-ANGUS-STEAKS

Angus-Rumpsteak		Entrecôte	
<i>innen zart und fettarm</i>		<i>fein marmoriert, mit Fettauge</i>	
200g	23,50	200g	23,50
300g	30,50	300g	30,50
Black-Angus-Hüftsteak		Black-Angus-Filetsteak	
<i>fein gemasert, fast völlig fettfrei</i>		<i>das zarteste Stück von der Rinderlende, ohne Fett</i>	
200g	20,50	200g	28,50
300g	27,50	300g	38,50

DIE BESONDERE EMPFEHLUNG

T-Bone Steak	Tomahawk Steak	Arg. Rumpsteak
<i>Dry Aged</i>	<i>Dry Aged</i>	<i>Dry Aged</i>
<i>ca. 600g</i>	<i>ca. 1300g</i>	<i>ca. 300g</i>
51,00	98,00	40,00

Zu diesen Steaks servieren wir Kräuterbutter und Salatbouquet.

ALS BEILAGE EMPFEHLEN WIR

Pommes frites	4,00	Folienkartoffel mit Kräuterquark	5,90
Kartoffelkroketten	4,00	Bratkartoffeln	5,90
Grüne Bohnen mit Speck	6,00	Butterreis oder Djuvecreis	5,00
Broccoli	5,00	Pfannengemüse	6,50
Blattspinat	4,50	Frische Champignons	6,50
Geröstete Zwiebeln	5,00	Knoblauchsauce	4,50
Pfeffersauce	4,50	Sauce Hollandaise	5,80
Champignonsauce	5,80	Ajvar	4,00
Sauce Bernaise	5,80	Portion Oliven	4,50
Brotkorb	3,00	Kräuterbutter	3,00

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

<p>Steakteller <i>Rumpsteak, Schweinefilet, Hüftsteak, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln</i></p>	31,90
<p>Gourmet Teller <i>drei verschiedene Medaillons mit Champignonsauce, dazu Kartoffelkroketten und kleinem Salatbouquet</i></p>	24,90
<p>Pfeffermedaillons <i>Schweinemedillons in feiner Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln</i></p>	23,50
<p>Bergischer Teller <i>Schweinemedillons auf Lauch-Speck-Creme, dazu Kartoffelkroketten und Salatbouquet</i></p>	23,50
<p>Wiener Schnitzel <i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat</i></p>	23,90
<p>Champignon Schnitzel <i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Champignonsauce, dazu Pommes frites und Salat</i></p>	24,50
<p>Schnitzel „Cordon bleu“ <i>Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat</i></p>	21,90
<p>Hüftsteak „Korsika“ <i>Hüftsteak mit Knoblauch-Champignon-Sauce, pikant, dazu Bandnudeln und Salat</i></p>	24,90

VOM RIND

Schottisches Pfeffersteak <i>Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, Champignon-Köpfe und Kartoffeln</i>	34,90
Zwiebelsteak <i>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Folien-Kartoffeln und Salat</i>	28,90
Tournedos „Mecklenburger Art“ <i>Rinderfilets in feiner Apfel-Cassissee-Sauce, dazu Broccoli und Kartoffelkroketten</i>	35,50
Filet „Mignon“ <i>Drei Rindermedaillons in Pfefferrahmsauce dazu Broccoli und Kartoffelkroketten</i>	31,50
Pfefferspieß <i>Rindfleischspieß mit Pfeffersauce, grüne Bohnen und Folienkartoffeln</i>	24,90
Land & Meer <i>Argentinisches Filetsteak mit Scampi, Folienkartoffeln und Salat</i>	36,90

WENN ZWEI SICH EINIG SIND

Chateaubriand (Tranche ca.600g) <i>mit Butterreis, Kartoffelkroketten, Broccoli, Champignonköpfe, dazu Sauce Bernaise</i>	83,90
--	-------



TRADITIONELLES AUS DER
PFANNE

Bergische Pfanne <i>Schweinemedallions mit Pfannengemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei</i>	17,90
Putenpfanne <i>Putensteak mit Broccoli, Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln</i>	16,90
Muckalica <i>geschnitztes Schweinefilet mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Butterreis</i>	16,90
Filetpfanne „Tolstoj“ <i>Rinder und Schweinefiletspitzen, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Bandnudeln</i>	21,90
Kartoffeln-Champignonpfanne <i>mit Lauchzwiebeln und Käse überbacken</i>	13,80
Gemüsepfanne <i>mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	13,80

AUS NEPTUNS REICH

Lachsfilet & Scampi <i>garniert auf Blattspinat dazu Kartoffel-Drillinge</i>	26,90
Lachsfilet <i>in Lauchsahnesauce mit Kartoffel-Drillinge und gemischtem Salat</i>	23,90
Zanderfilet <i>in Zitronen-Sauce, dazu Broccoli und Kartoffel-Drillinge</i>	23,50



LAMM

Lammhüfte mit Knoblauchöl 24,50
dazu Pfannengemüse und Kartoffeldrillinge

SALATE

Bauernsalat 13,50
Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse, dazu Brot

Salatplatte „Pute“ 15,90
mit Putenstreifen, dazu Brot

Salatplatte „Koza“ 16,90
mit Ziegenkäse im Speckmantel, dazu Brot

Salatplatte „Argentina“ 17,50
mit Rindfleischstreifen, dazu Brot

Salatplatte „Mediterran“ 17,90
mit gebratenen Scampi, dazu Brot

BEILAGEN SALATE

Gemischter Salat 5,00

Grüner Salat 5,00

Krautsalat 5,00

Gurkensalat 5,00

Tomatensalat 5,90

Feldsalat 6,00



DESSERT

Hausgemachtes-Sorbet <i>mit Prosecco</i>	7,90
Palatschinken <i>mit Walnüssen und heißer Schokolade</i>	8,90
Palatschinken „Art des Hauses“ <i>mit Vanilleeis und Orangenragout</i>	8,90

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	2,80
Milch Kaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,50
Glas Tee	3,50
Kakao	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser <i>Naturell/Medium/Sprudel</i>	0,25l 2,80
Mineralwasser <i>Naturell/Medium/Sprudel</i>	0,75l 6,80
Coca Cola/Fanta/Sprite/Mezzo Mix	0,2l 3,00
Thomas Henry Tonic Water	0,2l 4,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l 4,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l 4,00
Apfelschorle VIO	0,33l 4,50
Rhabarberschorle VIO	0,33l 4,50
Johannisbeerschorle VIO	0,33l 4,50
ICE TEA (Elephant Bay) (Granatapfel, Lemon, Peach)	0,33l 4,90

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	0,2l 4,00
Apfelsaft	0,2l 4,00
Maracuja	0,2l 4,00
Mango	0,2l 4,00

Biere

Gaffel Kölsch	0,2l 2,30	0,3l 3,10
König Pils	0,2l 2,30	0,3l 3,10
Benediktiner Weizen vom Fass	0,3l 3,10	0,5l 5,10

Alkoholfreies Bier

Pils / Kölsch / Malzbier	0,33l 4,50
Benediktiner Weizen	0,3l 5,50

Liköre / Bitter

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

Cognac / Whisky

Remy Martin V.S.O.P	4cl 6,50
Hennessy	4cl 6,50
Carlos I	4cl 5,50
Lagavulin 8	4cl 9,90
Chivas Regal	4cl 6,00



Spirituosen

Alte Kirsche Birkenhof	2cl 4,50
Alte Marille Birkenhof	2cl 4,50
Alte Himbeere Birkenhof	2cl 4,50
Alte Pflaume Birkenhof	2cl 4,50
Alte Williams Birne Birkenhof	2cl 4,50
Grappa Nonino Chardonnay	2cl 6,00
Grappa Nonino Merlot	2cl 6,00
Absolut Wodka	2cl 4,50
Jose Cuervo Especial	2cl 4,90
Jose Cuervo Centenario	2cl 4,90

Rum

Havana Club 3y	2cl 4,50
----------------	----------

Aquativ

Malteser Aquavit	2cl 4,50
Linie Aquavit	2cl 4,50

Longdrinks

Bombay Gin / Tonic	9,50
Hendrick's Gin 44 / Tonic	11,50
Monkey 47 Gin / Tonic	12,50
Campari Orange	7,90



Weine

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Brogssitter Grauburgunder <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	7,00	25,50
Brogssitter Weissburgunder <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	7,00	25,50
Brogssitter Riesling <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	7,00	25,50
Brogssitter Sauvignon Blanc <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	7,00	25,50
Brogssitter Blauer Portugieser Rosé <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	7,00	25,50
Macia Batle Cuvée <i>Qualitätswein, trocken Mallorca/Spanien</i>		39,00
Graševina <i>Qualitätswein, trocken, Kutjevo/Kroatien</i>	6,90	
Graševina <i>QbA, trocken, Kutjevo/Kroatien</i>		24,50
Rizling Rainksi <i>Qualitätswein, lieblich, Povardarie/Macedonien</i>	6,90	



Rotweine

	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Brogsitter Spätburgunder <i>Qualitätswein, trocken, Grafschaft/Rheinessen</i>	7,00	25,50
Caude Val Merlot <i>Qualitätswein, trocken, Pays d'Oc/Frankreich</i>	7,00	25,50
Malbec <i>Qualitätswein, trocken, Bodega/Argentina</i>	7,50	26,90
Vranac <i>Qualitätswein, trocken, Povadarie/Macedonien</i>	7,00	
Vranac Pro Corde <i>Qualitätswein, trocken, Montenegro</i>		25,80
Royal Vitac <i>Qualitätswein, lieblich, Provardarie/Macedonien</i>	7,00	

Prosecco

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Secco <i>Perlwein, trocken</i>	5,50	26,90

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