

## Vorspeise

<i>Carpaccio vom Rind, dazu französischer Tete de Moine-Käse</i>	<i>13,90 €</i>
<i>3 Jakobsmuscheln an Erbsencreme, Nußbutterbrösel und Weißweinschaum</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rote-Bete-Carpaccio mit pochierten Ei</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gambaretto in Knoblauch-Chili-Öl mit Knoblauch-Baguette</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Bergbahn Vorspeisenvariation (eine Auswahl von Rindercarpaccio, Jakobsmuschel Vitello Tonnato und Gamba)</i>	<i>13,90 €</i>

## Suppen

<i>Parmesan-Chilisuppe garniert mit feinen Chilifäden</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Topinambursuppe mit Gemüsechip</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüseeinlage</i>	<i>5,90 €</i>



## Fisch-Karte

### **Lachsfilet**

ca. 190g 16,20 €

Charakteristisch ist sein silbrig glänzender, dunkelgrauer Rücken, der helle Bauch und natürlich das typisch orangefarbene Fleisch. Die Farbe der Lachse ändert sich im Laufe ihres Lebens aufgrund hormoneller Einflüsse. Jungfische sind an den roten Flecken auf ihrem Körper erkennbar und werden Blanklachse genannt. Lachse werden maximal 1,50 Meter lang und 35 Kilogramm schwer.

### **Kabeljaufilet**

ca. 200g 14,90 €

Zartes und dennoch festes Fleisch mit dezenter Salz-Note und einem sehr geringen Fettgehalt. Kabeljau erfreut sich einer großen Beliebtheit, sowohl als Frischfisch, tiefgekühlt oder stark gesalzen und getrocknet als „Bacalao“.

### **Schollenfilet**

ca. 180g 13,90 €

Schollen gehören in Deutschland zu den bekanntesten Speisefischen. Das feste und weiße Fleisch der Scholle verfügt über einen kräftigen Geschmack.

## Beilagen zur Wahl für unsere Meeresbewohner:

<i>Geklärte Butter</i>	1,30 €	<i>Gebratenes Gemüse</i>	2,20 €
<i>Estragon-Sauce</i>	2,10 €	<i>Beilagen Salat</i>	3,50 €
<i>Limetten Chili Sauce</i>	2,10 €	<i>Spinat</i>	2,20 €
<i>Salzkartoffeln</i>	2,00 €		
<i>Basmati Reis</i>	2,10 €		

## Unsere Empfehlung

### *Tagliatelle su Gambaretto*

*Black Tiger Garnelen geschwenkt in pikanten Knoblauch Chili Olivenöl mit Parmesan Käse*

22,50 €



## Steak-Karte

**Irish Hereford Rinderfilet** 200g 23,90 € / 300g 28,50 €

*Rinderfilet von der grünen Insel: DAS Filet vom irischen Rind für Fleischfans. Das saftige Gras Irlands und die besten genetischen Voraussetzungen der Hereford Rinder spiegeln sich im Fleisch wieder. das Fleisch ist superzart und saftig.*

**Argentinisches Rumpsteak** 200g 19,90 € / 300g 25,50 €

*Argentinisches Roastbeef hat eine schöne ausgeprägte Fettdecke. Das ist wichtig, denn diese sorgt für ein zartes Stück Fleisch. Die Rumpsteaks werden aus dem hinteren Rücken geschnitten.*

### Beilagen zur Wahl für unsere Filets / Steaks:

Kräuterbutter	1,50 €	Gebratenes Gemüse	2,50 €
Pfeffersauce	2,10 €	Mais Creme Brulee	2,50 €
		Beilagen Salat	3,50 €

Kartoffelgratin 2,40 €

Bratkartoffeln 2,30 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark 3,10 €

Steakhouse Pommes 2,30 €

Bitte nennen Sie unserem Service die gewünschte Gar-Stufe:

*Englisch, medium rare, medium, medium well, well done*

**Beef Burger,**

*im Brioche Bun mit BBQ-Sauce, Gouda Käse , Tomate, Zwiebel,*

*Champignons und Steakhouse Pommes*

**21,90 €**

## Klassiker / Fleischgerichte

<i>Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, an einem kleinen Salatbouquet, dazu Sauce Remoulade und Bratkartoffeln</i>	<i>14,90</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Apfelmus mit Preiselbeeren</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Ochsenbäckchen geschmort, dazu Süßkartoffelpüree</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Bergbahn Speckpfannekuchen mit gemischtem Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>"Bergisches Krüstchen" Kleines Schweineschnitzel an Butters-toast mit Spiegelei und frischen Salaten umlegt</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in der Pfanne gebraten, mit Zitronenscheibe und Sardelle, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat</i>	<i>19,90 €</i>

*Wir werden unsere Klassiker-Karte in regelmäßigen Abständen, durch andere Bergische Klassiker tauschen, sodass wir Sie immer wieder neu verwöhnen dürfen*

## Salate

*Gegrillte Hummerkrabben an Salaten der Saison,  
mit Himbeer-Essig Vinaigrette,  
dazu Folienkartoffel mit frischem Kräuterquark* 18,50 €

*Gebratene Putenbrustfilets an Salaten der Saison,  
mit Joghurt-Dressing,  
dazu Speckstreifen und Folienkartoffel mit Kräuterquark* 15,90 €

*Bunter Salatteller mit Essig Öl Vinaigrette,  
an gebratenen Rinderfiletspitzen,  
dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark gefüllt* 18,90 €

## Vegetarisch

*Tagliatelle mit Rote Beete,  
dazu Ziegenfrischkäse und Chicoree* 15,90 €

*Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Spinat und Pinienkerne* 15,50 €

## Vegan

*Cous-Cous mit Kräutersalat und Salzzitrone* 13,90 €

*Gerne bereiten wir Ihnen auch einen individuellen Wunsch zu. Sprechen Sie uns gerne an.*

*Für Allergiker haben wir eine seperater Allergikerkarte. Sprechen Sie unseren Service auf Wunsch an*

## Zum genießen nach dem Essen

<i>Cardenal Mendoza</i> <i>Solera Gran Reserva</i>	<i>2cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Carlos Nr. 1</i> <i>Solera Gran Reserve Brandy</i>	<i>2cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Prinz Brände (Alte Zwetschge, Alte Marille, Wald Himbeere)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Prinz Liköre (Heiße Henne, Heiße Marille, Apfelstrudel)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Mirabellen Brand, Weingut Poss</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grappa Chardonnay</i>	<i>2cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Grappa Nonnio</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Grappa Sibona di Moscato</i>	<i>2cl</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Grappa Sibona di Barolo</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>

*Für Sie stehen außerdem noch viele weitere Spirituosen bereit.  
Sprechen Sie uns gerne für eine Beratung an.*

## Süße Sünden

<i>Dunkles Schokoladen-Mousse mit frischen Früchten und Sahne</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet</i>	<i>6,90 €</i>
<i>12er Etageren Überraschungsdessert, eine Auswahl an verschiedenen Eissorten, Mousse und Früchten für 4 Personen</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Bergbahn Dessertvariation mit frischen Früchten</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Lebkuchenparfait an beschwipsten Pflaumen mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>6,50 €</i>