

## 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>Vitello Tonaato mit Kapern</i>	<i>11,90 €</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

<i>Schollenfilet Finkenweder Art, mit Speckwürfel dazu zerlassener Butter, gebratenes Gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Lachsfilet an Weißweinsauce, mit Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>21,40 €</i>
<i>Kabeljaufilet im Zucchini-Möhrenmantel, an Limetten Chili Sauce, dazu Kartoffelstampf</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Fischvariation a la Bergbahn, an Hummersauce, dazu Blattspinat und Kräuterreis</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Tagliatelle su Gambaretto Black Tiger Garnelen, geschwenkt in pikanten Knoblauch Chili Olivenöl, mit Parmesan Käse</i>	<i>22,50 €</i>



## 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 €

## Fleischgerichte

*Kaltes Roastbeef, rosa gebraten,  
mit Salatbouquet, dazu hausgemachte Sauce Remoulade  
und Bratkartoffeln* 14,90 €

*Rheinischer Sauerbraten  
mit Rosinen und Mandeln, Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen und Apfelmus mit Preiselbeeren* 16,20 €

*Ochsenbäckchen geschmort, dazu Süßkartoffelpüree* 18,50 €

*Bergbahn Speckpfannekuchen mit gemischtem Salat* 12,90 €

*Schweinefilet im Speckmantel, an Wirsinggemüse  
mit Kartoffelgratin* 18,90 €

*"Bergisches Krüstchen"  
Kleines Schweineschnitzel an Butters-toast mit Spiegelei und  
frischen Salaten umlegt* 13,90 €

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb,  
mit Zitronenscheibe und Sardelle,  
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat* 19,90 €

*Wir werden unsere Klassiker-Karte in regelmäßigen Abständen, durch weitere  
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>