

Vorspeise

<i>Carpaccio vom Rind, dazu französischer Tete de Moine-Käse</i>	<i>13,90 €</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, Vitello Tonnato und Gamba)</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Kleiner bunter Blattsalat mit Essig-Öl Vinaigrette dazu Bambini Mozzarella, getrocknete Tomaten und Oliven</i>	<i>8,90 €</i>

Suppen

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



Fisch-Karte

*Rotbarschfilet,
auf der Haut gebraten, dazu Senfsauce, Salzkartoffeln und
kleiner gemischter Salat* 17,90 €

*Lachsfilet an Weißweinsauce,
mit Blattspinat und Salzkartoffeln* 21,40 €

*Tagliatelle su Gambaretto
Black Tiger Garnelen,
geschwenkt in pikanten Knoblauch Chili Olivenöl,
mit Parmesan Käse* 22,90 €

*Wir werden Ihnen je nach Qualität und Verfügbarkeit auch gerne ganze
Seezungen, Doraden oder auch Wolfsbarsch servieren und am Tisch
filitieren.*

Sprechen Sie uns an oder beachten Sie unsere Empfehlungstafeln.



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 20,90 € / 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:

<i>Kräuterbutter</i>	1,50 €	<i>Gebratenes Gemüse</i>	2,50 €
<i>Pfeffersauce</i>	2,10 €	<i>Beilagen Salat</i>	3,50 €
<i>BBQ Sauce</i>	1,50 €		

<i>Kartoffelgratin</i>	2,40 €
<i>Bratkartoffeln</i>	2,30 €
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark</i>	3,10 €
<i>Steakhouse Pommes</i>	2,30 €

Bitte nennen Sie unserem Service die gewünschte Gar-Stufe:

- *Englisch* Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner
- *medium rare* auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren
- *medium* Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe
- *medium well* fast durchgebraten und kräftig im Biss
- *well done* Komplet durchgebratenes Steak

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* 18,90 €

*Gebratene Putenbrustfilets an Salaten der Saison,
mit Joghurt-Dressing,
dazu Speckstreifen und Folienkartoffel mit Kräuterquark* 16,50 €

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

(auch als Vegetarische Version ohne Fleisch/ Fisch möglich)

Vegetarisch

Gemüsesouffle an einem gemischten Salat 15,50 €

Vegan

Gemüse-Ratatouille mit Reis 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>Creme 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>