

Linguine 18,50
mit hausgemachter Kalbsbolognese und
frischem Salbei

Nudeln 6,50
mit Tomatensauce

Wassertiere

Knoblauch-Garnelenpfanne (in Schale) 18,50
mit Rosmarin, Gemüse, Baguette und Aioli

Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Gurken-Salat 17,50
mit angerösteten Kürbiskernen

Für die Kleenen

Hab keinen Hunger 3,00
Tüte Fritten und ein Lolly

Ist mir egal 4,00
Tüte Hähnchen-Nuggets

Ich weiß nicht 5,00
Schnitzel mit Fritten und Ketchup / Mayo

Noch Platz?

Mousse au Chocolat 4,50

Herrencreme 4,50
mit frischem Obst

Schokoladenkuchen 7,50
mit frischem Obst

Schoko-Tarte 6,50
mit frischem Obstsalat

Festtags-Catering

Genießen Sie zu besonderen Anlässen
(z.B. Hochzeitstag, Jubiläum,
Geburtstag, ...) Ihr individuelles, köstliches
Bergmark-Menü in den eigenen vier Wänden.

Gern beraten wir Sie dazu telefonisch
oder per E-Mail.

T.: 0 5492/557 06-0

M.: info@bergmark-hotel.de

Bitte beachten Sie unsere saisonalen
Angebote unter: www.bergmark-hotel.de



Bergmark daheim genießen



Um auch zu Hause in den Genuß unserer
köstlichen Speisen zu kommen, bieten wir
Ihnen einen Abholservice für unsere Gerichte.

Lieferung auf Anfrage möglich.



BERGMARK
HOTEL & RESTAURANT

Zur Schemder Bergmark 20 • 49439 Steinfeld

T.: 0 5492/557 06-0

Flüssig

Tagessuppe 5,00
(saisonal, gebunden)

Los gehts

Caesar-Salat (vegetarisch) 7,00
mit Hähnchenbruststreifen 11,50

Caprese 6,50
Mozzarella, Tomate und frisches Basilikum

Mediterraner Melonensalat 7,50
mit Melone, Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln und Radieschen

Gemischte Blattsalate der Saison klein 4,50
mit Paprika, Gurke, Karotten, groß 9,00
Strauchtomaten, Nüssen und Ofenbaguette

wahlweise

Balsamico-Vinaigrette, Essig-Öl
oder Himbeer-Vinaigrette

Dazu wahlweise (nur in Kombination mit Salat)

gratinierter Ziegenkäse 4,50
gebratene Hähnchenbruststreifen 4,50
gegrillte Rumpsteakstreifen 6,50
Knoblauch-Rosmarin-Garnelen in Schale 6,00

Rindercarpaccio 11,50
mit Rucola, Olivenöl und Parmesan

Anti-Pasti-Variation 9,50
mit hausgemachtem Aioli und frischem Baguette

Burger

Klassischer Burger 8,50
180 g Rinderhack mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
hauseigener Burgersoße im Hefebrötchen

Rösti-Burger 9,00
Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Ziegenkäse, Salat,
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Preiselbeersoße
im Hefebrötchen

Pulled-Pork-Burger 8,00
180 g über Nacht gegarte Schweineschulter mit
Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, hauseigener
Burgersoße im Hefebrötchen

Pulled-Beef-Burger 11,50
180 g über Nacht gegarte Rinderschulter mit
Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, hauseigener
Cheddar-Soße und Focaccia-Brötchen

Steaks 200 Gramm - 500 Gramm

300 g Duroc-Steak 14,50
je 100 g mehr zzgl. 7,50 Aufpreis

200 g Entrecote (grain fed) 14,50
je 100 g mehr zzgl. 7,50 Aufpreis

200 g Rumpsteak (grain fed) 15,50
je 100 g mehr zzgl. 7,50 Aufpreis

Dazu

Fritten 3,00
Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) 4,50
Kroketten 3,50
Rosmarinkartoffeln 4,00
Gebratene Champignons 3,50
Schmorgemüse 4,00
Pfeffersoße 1,00
Paprikasoße 1,00
Champignonrahmsoße 1,00

Speckstreifen 1,00
Bergkäse 1,00
Beilagen-Salat mit Nüssen 3,50
Kräuterbutter „hausgemacht“ 0,80
Ketchup / Mayonnaise 0,50

Supreme von der Maispoularde 18,50
auf Pesto-Risotto

Lachs-Lasagne 18,50
mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln

Rinderfilet auf grünen Bohnen 26,50
mit Cherry-Tomaten, Pommes Chateau und
Kumquats-Jus

Dit un dat

Currywurst nach Bergmark-Art 8,50
mit Fritten

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 19,50
mit einem kleinen Salat

Schnitzel 13,50
Schweineschnitzel mit zweierlei Soßen
(Champignonrahm- / Paprikasoße),
Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)

Beilagensalat mit Nüssen 3,50

Schnitzel ½ Portion 9,50

Pasta

Norwegisches Lachsfilet auf frischen Linguine 18,50
mit Gemüse und Weißweibuttersoße

Gefüllte Tortelloni 18,50
mit Steinpilzen auf Ratatouille-Gemüse und
Weißwein-Schaumsoße

Tagliatelle 14,50
mit Strauchtomaten und Rucola

