



Hotel-Restaurant
Berghof
in Almendorf

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne jederzeit bei unserem Servicepersonal erfragen!

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	5,90 €
Markklößchen / Eierstich / Gemüse	
Ukrainischer Borschtsch	6,50 €
Rote Beete / Weißkohl / Schmand	
Beilagensalat	5,50 €
bunte Blattsalate der Saison	
Dressing zur Wahl: Schmand oder Honig-Senf-Dressing	

Leichtes & Gesundes

Mediterrane Gemüse-Kartoffelpfanne	12,50 €
in Olivenöl gebraten (vegan)	
mit zwei Forellenfilets / hausgemachte Kräuterbutter / Zitrone	20,50 €
Großer Salatteller der Saison	10,90 €
mit Honig-Senf Dressing & Baguette	
dazu gebratene Hähnchenstreifen	16,50 €
dazu marinierte Roastbeefstreifen	19,50 €
Nudeln aus Sauers Hofladen an Käsesauce	12,90 €
Rucola / Parmesan	

Aus der Pfanne

Schnitzel vom Landschwein

Wiener Art	14,90 €
mit rustikalen Pommes	
Pfeffer Schnitzel	17,90 €
Helle Pfeffersoße / rustikale Pommes	
Rhöner Art	18,50 €
Champignons / Dörrfleisch / Zwiebeln / Rösti	

Spezialitäten des Hauses

Rumpsteak	28,90 €
280 Gramm / Röstzwiebeln / Röstkartoffeln / Bratensoße	
Ukrainische Wareniki	10,90 €
Handgemachte Ukrainische Maultaschen mit Kartoffel-Speckfüllung / Schmand	
Berghof Pfanne	16,90 €
Schweinenacken „Sous Vide“ / Röstkartoffel / Gemüse	
Dicke Rippen vom Schwein „BBQ-Art“	22,50 €
Krautsalat / BBQ-Soße / rustikale Pommes	
Wildgulasch	24,90 €
Klöße / Rotkohl / Williams-Birne	
Forellenfilet „Müllerin-Art“	18,90 €
geriebener Meerrettich / Butterkartoffeln	

Dienstag und Donnerstag:

Halbes Hähnchen vom Geflügelhof Petersen

und rustikalen Pommes

Zubereitungszeit 30 min

12,90 €

Dessert

Schmandmousse mit Spekulatiusstreusel	6,50 €
Creme Brûlée	6,50 €
Schokoladenküchlein mit Vanilleeis	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90 €

Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensoße	5,90 €
Pommes mit Ketchup und Majo	3,90 €
Kleines Schnitzel mit Pommes & Zitrone	7,50 €