



Hotel-Restaurant
Berghof
in Almendorf

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

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	6,20 €
Markklößchen / Eierstich / Gemüse	
Ukrainischer Borschtsch	7,00 €
Rote Beete / Weißkohl / Schmand	
Beilagensalat	6,00 €
bunte Blattsalate der Saison	
Dressing zur Wahl: Schmand oder Honig-Senf-Dressing	

Leichtes & Gesundes

Mediterrane Gemüse-Kartoffelpfanne	13,50 €
in Olivenöl gebraten (vegan)	
mit zwei Forellenfilets / hausgemachte Kräuterbutter / Zitrone	21,90 €
Großer Salatteller der Saison	11,50 €
mit Honig-Senf Dressing & Baguette	
dazu gebratene Hähnchenstreifen	17,80 €
dazu marinierte Roastbeefstreifen	20,90 €
Nudeln aus Sauers Hofladen an Käsesauce	13,90 €
Rucola / Parmesan	

Aus der Pfanne

Schnitzel vom Landschwein

Wiener Art	16,50 €
mit rustikalen Pommes	
Pfeffer Schnitzel	18,90 €
Helle Pfeffersoße / rustikale Pommes	
Rhöner Art	19,90 €
Champignons / Dörrfleisch / Zwiebeln / Rösti	

Spezialitäten des Hauses

Rumpsteak 250 Gramm / Röstzwiebeln / Röstkartoffeln / Bratensoße	28,90 €
Ukrainische Wareniki Selbstgemachte Ukrainische Maultaschen mit Kartoffel-Speckfüllung / Schmand	11,90 €
Berghof Pfanne Schweinenacken „Sous Vide“ / Röstkartoffel / Gemüse	17,90 €
Dicke Rippen vom Schwein „BBQ-Art“ Krautsalat / BBQ-Soße / rustikale Pommes	24,90 €
Wildgulasch Klöße / Rotkohl / Williams-Birne	25,90 €
Forellenfilet „Müllerin-Art“ geriebener Meerrettich / Butterkartoffeln	20,50 €

Dienstag und Donnerstag:

Halbes Hähnchen vom Geflügelhof Petersen

mit rustikalen Pommes

Zubereitungszeit 30 min

13,90 €

Dessert

Schmandmousse mit Butterstreusel	7,20 €
Creme Brûlée	7,20 €
Schokoladenküchlein mit Vanilleeis	7,20 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90 €

Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensoße	6,50 €
Pommes mit Ketchup und Majo	4,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes & Zitrone	8,20 €