



# Zur alten Bergbahn

## Vorspeisen

Garnelen,  
im Knoblauch Chili Sud geschwenkt,  
mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Knoblauchbaguette  
12,90 €

Frühlingsalat an Essig Öl Vinaigrette  
mit Speckwürfel und Brotcroutons  
9,10 €

Herzhafter Ziegenkäse im Speckmantel,  
mit Honig verfeinert an Salatbouquet  
13,90 €

Carpaccio von Rind,  
dazu Olivenöl,  
französischer Tete de Moine und frisch gemahlener Pfeffer  
13,90 €

Variation des Hauses  
(Carpaccio, Garnelen, Ziegenkäse & Frühlingsalat)  
14,90 € p.P

## Suppen

Parmesan-Chilisuppe  
garniert mit feinen Chilifäden  
6,30 €

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen  
6,50 €



# Zur alten Bergbahn

## Fleisch Karte

Rinderfilet an Pfefferrahmsauce,  
dazu gebratenes Gemüse und Steakhouse Pommes  
200g 29,50€                      300g 35,90€

Iberico Schweinekotelett  
an gebratenem Spargelgemüse in Rahm,  
dazu Petersilienkartoffeln  
28,60€

## Garstufe

### **Englisch:**

Die Garstufe **Englisch** trifft auf blutige Steaks zu.  
Außen ist das Fleisch etwas stärker gegart als ein Blue gebratenes Steak, innen ist es immer noch rot und roh.  
Die Fleischfasern am Rand haben eine leicht dunklere Farbe angenommen.

### **Medium:**

Ein **Medium** gebratenes Steak ist leicht über den Punkt gegart, innen aber noch schön rosa, zart und saftig.  
Nach außen wird das Fleisch immer fester, die Kruste ist knusprig.

### **Well done:**

Das Fleisch ist **vollständig durchgebraten** und hat eine einheitlich braune Farbe, die Kruste ist dunkelbraun.  
Das Steak ist nicht mehr so zart, nichtsdestotrotz kann es immer noch saftig schmecken.



## Zur alten Bergbahn

### Fisch

Lachsfilet an Dillsauce,  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
25,90 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“  
an Speck und Krabben,  
dazu Petersilienkartoffeln und Salat  
21,90 €

Tagliatelle mit Garnelen,  
in Knoblauch Chili Öl geschwenkt,  
mit Strauchtomaten und Parmesan  
23,90 €

### Michel's Empfehlung

Seezungen „Müllerin“  
mit Salat und Petersilienkartoffeln

nach Verfügbarkeit und Tagespreis  
Bitte sprechen Sie unseren Service an



## Zur alten Bergbahn

### Unsere ewigen Klassiker

Kaltes rosa gebratenes Roastbeef,  
an Salatbouquet,  
dazu hausgemachter Sauce Remoulade und Bratkartoffeln  
**16,10 €**

Rheinischer Sauerbraten  
mit Rosinen, Mandeln, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen  
dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren  
**18,10 €**

Bergbahn Speckpfannekuchen  
mit gemischtem Salat  
**14,90 €**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb,  
mit Zitronenscheibe und Sardelle, Preiselbeeren,  
dazu Bratkartoffeln  
und hausgemachter Gurkensalat  
**22,90 €**

Schweinefilet im Speckmantel an Champignonrahmsauce,  
dazu gebratenes Gemüse und Kartoffelgratin  
**18,90 €**

Cordon Bleu mit Zitronenscheibe,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
**16,90 €**



# Zur alten Bergbahn

## Vegetarisch

Tagliatelle mit gebratenen Spargelspitzen und Tomaten,  
geschwenkt in Knoblauch-Öl

18,50 €

Spargel natur mit Salzkartoffeln,  
dazu Sauce Hollandaise oder Butter

17,50 €

## Salatvariationen

Bunter Salatteller an  
Joghurtdressing  
oder  
Essig Öl

wahlweise mit

- Garnelen 19,50 €
- Rinderfiletspitzen 19,90 €
- Kalbsschnitzel 18,90 €

dazu servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln und Kräuterquark

Gerne bereiten wir Ihnen auch Ihre individuellen Wünsche zu.

Sprechen Sie uns gerne an

Für Allergiker haben wir eine separate Allergikerkarte



# Zur alten Bergbahn

## Süße Sünden

Dunkles Schokoladen-Mousse  
mit frischen Früchten und Sahne

**7,80 €**

Crème Brûlée  
mit Beerensorbet

**8,90 €**

Sorbet-Variation mit frischen Früchten  
wahlweise mit

Wodka

oder

Prosecco

**9,90 €**

12er Etageren Überraschungsdessert,  
eine Auswahl an verschiedenen Leckereien  
für 4 Personen

**16,90 €**

### Unser Highlight:

Bergbahn Dessertvariation  
mit frischen Früchten

**8,90 €**