

Bergische Stube

Am Mollenkotten

UNBEDINGT MAL PROBIEREN

Frikadelle - hausgemacht	€ 3
Penne India, Speck, Peperoni, Zwiebeln -leicht scharf-	€ 9,5
Penne Grecco -vegetarisch-, Peperoni, Zwiebel, Feta	€ 9,5
Rinderroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln, Jus	€ 16,5
Skrei (Winterkabeljau), Gurkengemüse, Dill-Senf-Soße	€ 19,5

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag	
Dienstag bis Donnerstag	12 bis 22 Uhr
Freitag & Samstag	12 bis 23 Uhr
Sonn- & Feiertag	12 bis 22 Uhr

Küche bis 22 Uhr an allen Öffnungstagen.

Bergische Stube

Am Mollenkotten

Herzlich Willkommen in der Bergischen Stube

Regionale Küche und bergische Gastfreundschaft laden Sie ein, eine gemütliche und entspannte Zeit bei uns zu verbringen.

Genießen Sie „handfeste“ Gerichte, freundliche Menschen und eine reichhaltige Auswahl an Getränken.

Mit der Bergischen Stube wollen wir Tradition und Geschichte des Hauses, als auch der Familie Vesper hoch halten.

Wünschen, Anregungen und Kritik stehen wir mit offenen Ohren gegenüber und freuen uns darauf, Ihnen eine Zeit der Geborgenheit & Freude zu bereiten.

Ihre Familie



Suppe & Eintopf

Tomatensuppe mit Sauerrahm	€ 5
Bergische Kartoffelsuppe	€ 6,5
Fischsuppe „a la Bergische“	€ 8
Grünkohl, Mettwurst	€ 9

Pasta...

...Gambas (3 Stk.), Olivenöl, Knoblauch	€ 16
Spaghetti aglio e olio	€ 8
Penne India, Speck, Peperoni, Zwiebeln, -leicht scharf-	€ 9,5

Salat

Fitness-Salat mit Thunfisch & Zitronen-Joghurtdressing od. Essig / Öl	€ 13
Großer Bunter Salat	
...mit Pute „Asia“	€ 13
...mit Rinderrückenstreifen	€ 17

Klassiker

Currywurst mit Pommes & Pommes Soße	€ 8
Roastbeef rosa gebraten (kalt) mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Gewürzgurke	€ 14
Hausgemachte Wildschweinsülze von Familie Best aus Radevormwald mit Salat, Zwiebelgarnitur, Fassgurke & Bratkartoffeln, Remoulade	€ 12
Heringsstipp „rot & weiß“ in 2 Töpfchen serviert mit Pellkartoffeln	€ 11
Leberkäs, Bratkartoffeln, Spiegelei	€ 10,5

Fleisch

Rinderroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln, Jus	€ 16,5
Himmel un Äd „so wie wir es machen“	€ 10
Argentinisches Rumpsteak vom Grill 250g Rohgewicht	€ 22

Beilagen:

Salat, Pommes Frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln Bratkartoffeln, mediterranes Grillgemüse, Schmorzwiebeln Ofenkartoffel mit Sauerrahm	je € 3 € 4
--	---------------

Fisch

Rotbarsch in Kartoffelkruste -gebacken-, gemischter Salat	€ 14,5
Skrei (Winterkabeljau), Gurkengemüse, Dill-Senf-Soße	€ 19,5
Gambas 12 Stk. geputzt mit Aioli, Salsa und Baguette	€ 25

Ofenkartoffel

mit Schnittlauchcreme & kleinem Salat	€ 6
...und ausgelassenen Speck / Zwiebelwürfeln	€ 8
...und gebratenen Putenstreifen	€ 10

Schnitzel

Original Wienerschnitzel aus dem Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 21
Schnitzel „Wiener-Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 13
Paprikasoße, Schwammerlsoße, Pfeffersoße	je € 2

Reibekuchen

Rievkooche klassisch € 8
drei knusprige Reibekuchen mit Apfelkompott

drei knusprige Reibekuchen € 14
mit Räucherlachs & Kräuterschmand

zur Wahl, gerne mit Schwarzbrot

Pfann- & Flammkuchen

Speckpfannkuchen mit kleinem Beilagensalat € 10

Apfelpfannkuchen € 10
Zimt & Zucker, 1 Kugel Vanilleeis

Flammkuchen „Elsässer Art“ | Sauerrahm, Speck & Zwiebeln € 10

Dessert

Bayerische Creme, frische Früchte € 8

Vanilleeis (2 Kugeln), heiße Himbeeren, Sahne € 8,5

Schokopudding mit Vanillesoße € 6

Waffeln, Eis & Kuchen

Unsere Waffeln & Kuchen sind hausgemacht und tagesfrisch...
Bitte fragen Sie Ihr Servicepersonal nach dem tagesaktuellen Angebot.

Sie haben Lebensmittelallergien?

Bitte Fragen Sie ihr Servicepersonal nach einer gesonderten Erklärung!

Alle Preise inkl. Service und derzeit gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heissgetränke

Tasse Kaffee € 2,10

Tasse Espresso € 2,20

Tasse Cappuccino € 2,40

Latte Macchiato € 2,80

Tasse Milchkaffee € 2,80

Tasse Kakao mit Sahne klein € 2,80

Tasse Kakao mit Sahne groß € 3,70

Glas Eilles Tee € 2,80

Pfefferminzblätter | Bio Darjeeling Imperial second Flush | Assam special Broken

Sommerbeeren - Früchtetee aromatisiert (Erdbeer-Himbeer)

Detox Broken grüner Tee – Kräutermischung mit Mate (Ingwer-Zitronengras)

Spirituosen 2cl

Bismark € 1,90 Genever € 2,20

Fernet branca € 2,30 Jägermeister € 2,20

Bommerlunder € 2,40 Ramazzotti € 2,80

Jubi € 2,80 Amaretto € 2,80

Malteser € 2,80 Baileys € 3,00

Linie Aquavit € 2,80 Williams € 3,80

Obstler € 3,80 Grappa Julia € 3,80

Grappa di Prosecco € 5,80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser / Coca Cola ¹⁾⁷⁾ / Fanta ³⁾⁴⁾ / Sprite	0,3 l	€ 2,80	0,5 l	€ 4,80
Gerolsteiner Sprudel / Medium / Naturell	0,25 l	€ 2,70	0,75 l	€ 5,90
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 2,80	0,5 l	€ 4,50
Bitter Lemon ⁸⁾ / Tonic ⁸⁾ / Ginger Ale ¹⁾⁸⁾			Fl. 0,2l	€ 2,90

Bier

König Pilsner	0,25l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,70
Früh Kölsch / Köstritzer	0,2 l	€ 1,90	0,3 l	€ 2,70
Erdinger Weizenbier / alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80	0,33 l	€ 2,80
Malzbier	0,33 l	€ 2,80	0,33 l	€ 2,80
Bitburger alkoholfrei / Radler alkoholfrei				

Sekt & Co.

Sekt Hausmarke	0,7 l	€ 24,00	0,1 l	€ 4,50
Prosecco Hausmarke	0,7 l	€ 28,00	0,1 l	€ 4,80
Cremant rosé Duc de Raybaud	0,7 l	€ 29,00	0,1 l	€ 5,80

Offene Weine

Weiß

Vesper's Riesling QbA Mosel	0,2 l	€ 5,80
Müller-Thurgau QbA halbtrocken Rheinhessen	0,2 l	€ 4,90
Pinot Grigio IGT Trocken Bennati Venetien Italien	0,2 l	€ 4,80
Chardonnay IGT trocken Bennati Venetien Italien	0,2 l	€ 5,20
Sauvignon Blanc trocken Languedoc Frankreich	0,2 l	€ 5,80

Rosé

Markgräfler Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken	0,2 l	€ 4,80
---	-------	--------

Rot

Schwarzriesling halbtrocken Württemberg	0,2 l	€ 4,90
Merlot IGT trocken Bennati Venetien Italien	0,2 l	€ 5,20
Montepulciano d `Abruzzo trocken Bennati Italien	0,2 l	€ 5,20
Rioja DOCa trocken Faustino Oyón Spanien	0,2 l	€ 5,40

Flaschenweine

Weiß

2017 Riesling trocken Vesper's Wein Edition QbA Mosel Deutschland	0,75 l	€ 20
2017 Pinot Grigio trocken I Gadi IGT Bennati Venetien Italien	0,75 l	€ 24
2017 Sauvignon blanc trocken Gutswein Russbach Rheinhessen Deutschland	0,75 l	€ 23
2017 Chardonnay trocken QbA Gies Pfalz Deutschland	0,75 l	€ 26
2016 Riesling feinherb Kalkstein Lagenwein Russbach Rheinhessen Deutschland	0,75 l	€ 27

Rosé

Cuvée Rosé Gutswein Russbach Rheinhessen Deutschland	0,75 l	€ 27
2017 Shiraz rosé trocken Cal Y Canto Lopez-Mercier Tierra de Castilla La Mancha Spanien	0,75 l	€ 18

Rot

2015 Merlot trocken I Gadi IGT Bennati Venetien Italien	0,75 l	€ 26
2015 Chianti Classico DOCG Rocca delle Macie Toskana Italien	0,75 l	€ 38
2015 Barbera d'Alba Suculé DOCG Lo Zoccolajo Piemont Italien	0,75 l	€ 38

Öffentlicher Brunch

Jeder 1. & 3. Sonntag von 11 bis 14:30 Uhr

Brunch im Wintergarten
unser Familienbrunch für Jung und Alt!

pro Pers. € 27
inkl. Wein*

oder

Köstlichkeiten in drei Gängen aus der Küche

pro Pers. € 21

Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren

€ 27

Jugendliche 15-17 Jahre

€ 22

Kinder 11-14 Jahre

€ 16

Kinder 6-10 Jahre

€ 12

Kinder bis einschl. 5 Jahre

kostenlos

Brotauswahl, Butter, Marmelade und Honig, Joghurt, Müsli & Obstsalat, Käse- und Wurstauswahl, Rührei & Speck, frisch angemachte Salate, zwei marktfrische, warme Hauptgerichte mit Beilagen, Süßes zum Dessert, Kaffee/Tee und O-Saft inklusive.

* Die inkludierten Weine stehen Ihnen zum warmen Buffetteil zur Verfügung.

Tischreservierung nach Anmeldung.

Feiern im Wintergarten

In unserem Wintergarten können Sie mit bis zu 50 Personen feiern.
Gerne informieren wir Sie hierzu unter:

T. 0202 / 648 220

info@golfhotel-vesper.de

www.golfhotel-vesper.de

Genuss trotz Allergie

Indem wir unsere Speisen kennzeichnen, schützen wir Sie vor möglichen Unverträglichkeiten.

1) mit Farbstoff/ Colourings 2) mit Konservierungsstoff/ Preservatives 3) Antioxidationsmittel/

antioxidants 4) mit Geschmacksverstärker/ flavour enhancer 5) mit Schwärzungsmittel/ blackening

6) mit Phosphat/ Phosphate 7) koffeinhaltig/ Containing caffeine 8) Chininhaltig/ Containing quinine

9) Phenylalaninquelle/source of phenylalanine