

# Bergische Stube

Am Mollenkotten

# Bergische Stube

Am Mollenkotten

## UNBEDINGT MAL PROBIEREN

Frikadelle - hausgemacht	€ 3
„Penne India“, Speck, Peperoni, Zwiebeln -leicht scharf-	€ 9,5
Erdbeerpfannkuchen, Zimtzucker, Kugel Vanilleeis	€ 10
Spießbraten-Burger, Kraut, Pommes	€ 15,5
Gebackener Ziegenkäse im Pancettamantel mit Wiesenblüten, Pfefferschrot & Honig, buntes Salatbett	€ 14,5

## SOMMER - Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag bis Donnerstag	11 bis 22:30 Uhr
Freitag & Samstag	11 bis 23 Uhr
Sonn- & Feiertag	11 bis 22:30 Uhr

Küche bis 22 Uhr an allen Öffnungstagen.

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
Grünes Erbsencremesüppchen mit Räucherlachsstreifen	€ 7,5

## Pasta...

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

## Salat

„Caesar Salad“ mit saftiger Hähnchenbrust, Römersalat, Croutons	€ 14,5
Großer Bunter Salat	
...mit Pute „Asia“	€ 13
...Thunfisch	€ 13
Schweizer Wurstsalat mit Kürbiskernöl und Kernen, Bratkartoffeln	€ 12,5

## 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

## Fleisch

Bergisches Krüstchen, Schweinelummerschnitzel auf Röstbrot Spiegelei, Champignonsoße, Salatgarnitur	€ 15,5
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree, Apfel, Zwiebel	€ 16
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

Gebratener Bachsaibling, Butterkartöfelchen, Basilikumsoße	€ 18,5
Gambas 10 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	€ 14
Paprikasoße, Schwammerlsoße, Pfeffersoße	je € 2

## Reibekuchen

Rievkooche klassisch € 8  
drei knusprige Reibekuchen mit Apfelkompott

Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibekuchen & Honig-Dill-Senfsoße € 15

## Pfann- & Flammkuchen

Speckpfannkuchen mit kleinem Beilagensalat € 10

Erdbeerpfannkuchen € 10  
Zimt & Zucker, 1 Kugel Vanilleeis

Flammkuchen „Elsässer“ | Sauerrahm, Speck & Zwiebel € 10

## Dessert

Crème Brûlée € 8

Vanilleeis (2 Kugeln), frische Bio-Erdbeeren, Schlagsahne € 8,5

Gratin von Erdbeeren, Bourbon Vanilleeis € 8,5

## 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 <sup>1)7)</sup> / Fanta <sup>3)4)</sup> / 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 <sup>8)</sup> / Tonic <sup>8)</sup> / Ginger Ale <sup>1)8)</sup>			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		
Malzbier	0,33 l	€ 2,80		
Bitburger alkoholfrei / Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80		

## 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