



Restaurant | Weinbar | Vinothek

# Herzlich Willkommen

... schön, dass Sie da sind!

Seit Juni 2022 heißen wir Sie in unserem Restaurant in Deidesheim herzlich Willkommen. Nehmen Sie in entspannter Atmosphäre Platz und genießen Sie die wechselnde Vielfalt frischer und regionaler Speisen.

## Familien- und Betriebsfeiern

Gerne richten wir Ihre Feier aus!  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie individuell und gestalten mit Ihnen gemeinsam Ihr Event.

## Öffnungszeiten Restaurant

Januar bis März	Montag / Mittwoch / Donnerstag	17 bis 22 Uhr
	Freitag / Samstag / Sonntag	12 bis 22 Uhr
April bis Dezember	Mittwoch bis Montag	12 bis 22 Uhr
	Dienstag	Ruhetag
Weihnachten	24.12.23	geschlossen
	25. + 26.12.23	12 bis 15 Uhr
Winterferien	27.12.2023 bis einschließlich 09.01.2024	

## Öffnungszeiten Vinothek

Mittwoch bis Sonntag 13 bis 18 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten steht Ihnen unser Servicepersonal zum Weinverkauf zur Verfügung.


Bitte beachten Sie, dass Änderungen der Öffnungszeiten aufgrund von Veranstaltungen oder Betriebsferien auftreten können. Immer aktuell: Homepage: [www.bergkeller.de](http://www.bergkeller.de), Instagram @restaurantbergkeller, Facebook „Wein- und Sektgut, Destillerie Bergkeller“

# April-Menü

03.04.2023 – 01.05.2023



## Vorspeise

Ziegenfrischkäse-Mandel-Macaron  
Rhabarber / Wildkräutersalat  A,C,H,L,M  
Merlot Rosee trocken

€ 15,80

## Suppe

Bärlauchcremesuppe / Kartoffelgarnele <sup>A,B,C,D,G,L</sup>  
Sauvignon Blanc trocken

€ 8,50

## Zwischengang

Filet vom Kabeljau  
schwarze Tagliatelle „Carbonara“ / gebeiztem Ei  <sup>4,A,C,D,G,L</sup>  
Grauer Burgunder Spätlese trocken

€ 18,90

## Hauptgang

Lammrücken unter der Kräuterkruste  
Thymianjus / gebratenem Spargel / gerührte Polenta <sup>A,C,G,L,M</sup>  
Cuvée CL Cabernet Sauvignon und Lemberger trocken

€ 31,80

## Dessert

Quarkmousse mit Beerenragout  
Karotten Sponge / Rübliigel / Pistazieneis <sup>A,C,G,H,W</sup>  
Gelber Muskateller feinherb

€ 9,80

Als 3 Gang ohne Suppe und Zwischengang € 46,--  
mit begleitenden Weinen (je 0,1l) € 53,90  
Als 5 Gang € 65,-- mit begleitenden Weinen (je 0,1l) € 76,90

BEWERTEN  
SIE UNS  
AUF



tripadvisor®

# Frühlingsmenü

03.05.2023 - 31.05.2023



## Vorspeise

Frischkäse-Parmesan-Krapfen  
grünes Tomatenchutney / bunter Salat <sup>A,C,G,L,M</sup>  
Sankt Laurent Blanc de Noir trocken

oder

Rindercarpaccio  
Mandelpesto / Mandelöl / Salzmandeln / Rucola <sup>C,L,M</sup>  
Sankt Laurent Blanc de Noir trocken

€ 16,50

## Suppe

geschäumtes Spargelsüppchen / Lachstatar <sup>4,D,G,L,M</sup>  
Sauvignon Blanc trocken

€ 8,90

## Sorbet

geistreiches Himbeersorbet <sup>w</sup>

€ 6,50

## Hauptgang

Kalbsrückensteak / Spargel / Polenta <sup>A,C,G,L,W</sup>  
Riesling Spätlese trocken

oder

Rib-Eye Steak / Spargel / Polenta <sup>A,C,G,L,W</sup>  
Lemberger trocken

€ 27,50

## Dessert

Schokoladen- Kaffeetarte / Beeren / Meringe  
gebranntes Mandeleis <sup>A,C,G,H,W</sup>  
Riesling vom Sandstein Auslese

€ 9,80

Als 3 Gang ohne Suppe und Sorbet € 44,--  
mit begleitenden Weinen (je 0,1l) € 51,90  
Als 5 Gang € 54,-- mit begleitenden Weinen (je 0,1l) € 65,90

BEWERTEN  
SIE UNS  
AUF



tripadvisor

# Menü

## Pfälzer Mandelwochen

01.03.23 – 17.04.2023




Mandelcremesuppe  G,H,L,W  
Weißer Burgunder trocken

Kalbssteak / Spinat / Mandelkroketten  H,L,M,W  
Riesling Spätlese trocken

oder

Fisch-Filet im Mandelcrunch / Spinat / Kartoffeln  D,G,H,L,M,W  
Sauvignon Blanc trocken

Mandeltarte / Kirschen / gebranntes Mandeleis  A,G,H,W  
Gelber Muskateller feinherb  
(à la carte € 12,50)





Menü Preis	€ 42,--
mit begleitenden Weinen	€ 49,90

 - vegetarisch

Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.


## SALATE / VORSPEISEN

---

Kleiner Salat / Kräuterdressing / geröstete Kerne  <sup>2,A,G,H,L,M</sup>	5,80
Großer Salat / Kräuterdressing / geröstete Kerne  <sup>2,A,G,H,L,M</sup>	10,90
WE: Chardonnay Kabinett feinherb wahlweise mit Rinderstreifen	17,50
Bergkeller Kraftbrühe / Klößchen / Gemüse <sup>A,C,G,L</sup>	6,90
WE: Weißer Burgunder trocken	
Mandelcremesuppe  <sup>G,H,L,W</sup>	8,50
WE: Weißer Burgunder trocken	
Ziegenfrischkäse-Mandel-Macaron / Rhabarber / Wildkräutersalat  <sup>A,C,H,L,M</sup>	15,80
WE: Merlot Rosee trocken	
Rindercarpaccio / Mandelpesto / Mandelöl / Salzmandeln / Rucola <sup>H,L,M</sup>	16,50
WE: Sankt Laurent Blanc de Noir trocken	

## HAUPTSPEISEN

---

Rumpsteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Rosmarinkartoffeln / Salat <sup>2,5,A,G,H,L,M</sup>	28,50
WE: Cuvée CL trocken	
Gratiniertes Dry Aged Kotelett / Gemüse / Nussbutter-Kartoffeln <sup>A,C,G,L,M</sup>	27,50
WE: Grauer Burgunder trocken	
Winzersteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes / Salat <sup>2,4,5,6,G,H,L,M</sup>	16,50
WE: Riesling Spätlese trocken	
Kalbssteak / Spinat / Mandelkroketten <sup>H,L,M,W</sup>	27,50
WE: Riesling Spätlese trocken	
Fisch-Filet im Mandelcrunch / Spinat / Kartoffeln <sup>D,G,H,L,M,W</sup>	28,50
WE: Sauvignon Blanc trocken	
Spinatknödel / Mandelbutter / Salat  <sup>A,H,L,M</sup>	18,50
WE: Auxerrois trocken	
Bergkeller Pasta nach Tagesangebot	

## PASSEND ZUM WEIN



Gedeckter Tisch (Käse, Salami, Schinken, eingelegtes Gemüse, Butter, Brot) <sup>2,4,5,6,A,G</sup>	19,90
Salami-Schinkenplatte / Brot <sup>2,4,5,6,A,G</sup>	16,90
Käsevariation / Feigensenf / Brot  <sup>4,A,G,H,M</sup>	17,50

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> /  - vegetarisch

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



## FÜR UNSERE KLEINEN

---

Nudeln / Bolognaise <sup>A,L,4</sup>	7,50
Paniertes Fischfilet / Kartoffelspalten <sup>A,C,D,L</sup>	7,50
Hähnchen Nuggets / Pommes <sup>A,C</sup>	7,50
Portion Pommes 	4,50

## ETWAS SÜßES FÜR DANACH

---

Dessertvariation <sup>9,10,A,C,E,F,G,H,W</sup>	18,90
Lauwarmes Schokoladentörtchen / Vanilleeis <sup>A,C,G,H,W</sup>	9,90
Himbeersorbet / Himbeergeist	7,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung <sup>9</sup>	5,90
Eisbecher (3 Kugeln) <sup>A,C,G,H</sup>	6,50

WE zum Dessert: Gelber Muskateller feinherb / Riesling Auslese vom Sandstein / Dornfelder edelsüß

## HEIßE GETRÄNKE



---

pro Tasse

Espresso <sup>9</sup>	2,50
Espresso Macchiato <sup>9,G</sup>	2,80
Kaffee <sup>9</sup>	3,--
Milchkaffee <sup>9,G</sup>	3,90
Cappuccino <sup>9,G</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>	4,--
Tee <sup>9</sup> (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte)	2,20

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> /  - vegetarisch

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

<u>APERITIF</u>		2 cl	0,1 l	0,25 l	
Merlot Rosee brut <sup>2</sup>			4,80		
Riesling brut <sup>2</sup>			4,30		
White Pearl <sup>2</sup> (Riesling Secco)			3,80		
Raspberry <sup>2</sup> (White Pearl/Waldhimbeerlikör/Himbeeren)				6,90	
Secco Aperol Sprizz <sup>1,2,11</sup>				6,50	
Alfino <sup>2</sup> (Sherry)	3,50				
Alporto <sup>2</sup> (Portwein)	3,50				
<u>SECCO – der leichte Genuss</u>			0,1 l	0,25 l	Fl
White Pearl <sup>2</sup> - der Riesling 		3,80	7,60	22,--	
Purple Pearl <sup>2</sup> - die Johannisbeere		3,80	7,60	22,--	
Black Pearl <sup>2</sup> - die Heidelbeere		4,30	8,60	25,--	
<u>SEKT – perlende Köstlichkeiten </u>					
Riesling brut <sup>2</sup>		4,30		25,--	
Pinot brut <sup>2</sup>		4,80		27,--	
Merlot Rosee brut <sup>2</sup>		4,80		27,--	
<u>FRISCH GEMIXT</u>			0,25 l	0,5 l	
Seccoschorle <sup>2</sup> (White Pearl)		4,90	8,--		
Himbeer-Seccoschorle <sup>2</sup> (White Pearl)		5,50			
Raspberry <sup>2</sup> (White Pearl / Waldhimbeerlikör / Himbeeren)		6,90			
Secco Aperol Sprizz <sup>1,2,11</sup>		6,50			
Gin Tonic <sup>5,11</sup>		6,50			
Riesling-Caipí <sup>2</sup> (Riesling / Limette / Rohrzucker)				7,50	
WEINSCHORLE <sup>2</sup> (aus Wein 1-4)		2,90	4,50		
SECCOSCHORLE <sup>2</sup> (White Pearl)		4,90	8,--		

 = BIO/VEGAN

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. / <sup>2</sup> enthält Sulfite

## HAUS & HOFWEIN

	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2021 Forster Schnepfenflug Riesling trocken <sup>2</sup>	2,80	5,60	21,50
2. 2021 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken <sup>2</sup>	2,80	5,60	21,50
3. 2021 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild <sup>2</sup>	2,80	5,60	21,50
4. 2020 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer <sup>2</sup>	3,10	6,20	23,50

## ZUM GENIEßEN

	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2021 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken <sup>2</sup>	3,20	6,40	18,50
6. 2021 Niederkirchener Klostergarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken <sup>2</sup>	3,20	6,40	18,50
7. 2021 Niederkirchener Klostergarten Auxerrois trocken <sup>2</sup>	3,20	6,40	18,50
8. 2021 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
9. 2021 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder Kabinett trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
10. 2021 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
11. 2021 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
12. 2021 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay Kabinett feinherb <sup>2</sup>	3,20	6,40	18,50
13. 2020 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--

### 92 P bei der Genuss Trophy!

14. 2015er Riesling Auslese vom Sandstein <sup>2</sup>	6,--	12,--	32,--
--	------	-------	-------







Auf diese gereifte Rarität, welche ein geprägtes Bukett von reifen Pfirsichen und Aprikosen, getrockneten Früchten sowie dezenten Zitrusnoten aufweist, sind wir besonders stolz. Sie eignet sich ideal als Aperitif oder zu Fisch und Käse.



= BIO/VEGAN (alle Weine ab dem Jahrgang 2011)

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. / <sup>2</sup> enthält Sulfite



<u>ROTWEIN</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
15. 2020 Deidesheimer Hofstück  Dornfelder edelsüß <sup>2</sup>	3,20	6,40	18,50
16. 2018 Forster Schnepfenflug  Schwarzriesling halbtrocken <sup>2</sup>	3,20	6,40	18,50
17. 2011 Forster Bischofsgarten  Spätburgunder trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
18. 2018 Deidesheimer Nonnenstück  Merlot trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
19. 2017 Deidesheimer Hofstück  Lemberger trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
20. 2017 Cuvée CL trocken <sup>2</sup>  Cabernet Sauvignon, Lemberger	4,30	8,60	25,--
21. 2005 Cuvée CLS trocken <sup>2</sup> Cabernet Sauvignon, Lemberger; Spätburgunder	7,50	15,--	42,--

Haben Sie einen neuen Lieblingswein/-sekt entdeckt? Gerne können Sie ihn direkt mit nach Hause nehmen. Sprechen Sie uns an.

## BRÄNDE & LIKÖRE – aus eigener Herstellung 2 cl

Brände (Williams Christ, Sauerkirschbrand, Bergkeller Bitter, Spätburgunder Tresterbrand)	3,50
Liköre (Pflirsich, Waldhimbeer, Erdbeerlimes, Dornfelder, Eierweinbrand, Coconut)	3,50
weitere Brände und Liköre auf Anfrage	

## ALKOHOLFREI 0,25l    0,5l

Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb	3,--	6,--
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb	3,--	6,--
Saftschorle aus Trauben- oder Apfelsaft	2,50	4,--
Homemade Soda (Soda, Minze, Limette, Rohrzucker)		5,50
Coca-Cola <sup>1,5,6,9</sup> (normal oder light)	0,33l Flasche	3,50
		<u>0,25l</u> <u>0,75l</u>
Bellaris Gourmet Mineralwasser (Classic, Medium oder Naturell)	2,50	5,--

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

# ALLERGEN KENNZEICHNUNGEN

## 14 Hauptallergene

A = Glutenhaltiges Getreide  
B = Krebstiere  
C = Eier  
D = Fisch  
E = Erdnüsse  
F = Soja  
G = Laktose/Milch  
H = Schalenfrüchte  
L = Sellerie  
M = Senf  
N = Sesamsamen  
O = Schwefeldioxid  
P = Lupinen  
R = Weichtiere (Mollusken)  
W = Alkohol

## Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff  
2 = Sulfite  
3 = mit Phosphat  
4 = mit Konservierungsstoff  
5 = mit Antioxidationsmittel  
6 = mit Geschmacksverstärker  
7 = geschwefelt  
8 = geschwärzt  
9 = koffeinhaltig  
10 = mit Süßungsmittel  
11 = chininhaltig

Ausführlichere Beschreibungen der Allergenen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie außerdem in unserer Mappe an der Theke.