Bergkeller

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 Vielfältigkeit 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

November bis März	Montag / Mittwoch / Donnerstag	17 bis 22 Uhr
	Freitag / Samstag / Sonntag	12 bis 22 Uhr
April bis Oktober	Mittwoch bis Montag	12 bis 22 Uhr
	Dienstag	Ruhetag
Weihnachten	24.12.24	geschlossen
	25. + 26.12.24	12 bis 15 Uhr
Winterferien	27.12.2024 bis einschließlich 14.01.2025	

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, Instagram @restaurantbergkeller, Facebook „Wein- und Sektgut, Destillerie Bergkeller“

Osterkarte

Bei einem 3-Gang-Menü Ihrer Wahl schenken wir Ihnen 15% Nachlass.

SALATE / VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse-Mandel-Macaron / Rhabarber / Wildkräuter [A,C,H,L,M,W] WE: Merlot Rosee trocken	16,90
Lachstatar / Mandel Crème fraîche / Rösti / Salatbouquet [4,A,C,D,G,H,L,M] WE: Sauvignon Blanc trocken	16,90
Gebackenes Ei / Frühlingssalat / Bärlauch / eingelegtes Gemüse [5,A,C,L,M] WE: Weißer Burgunder trocken	12,90
Krustentiercremesuppe / Blutwurst Wan Tan [A,B,C,G,L,W] WE: Auxerrois trocken	9,50
Rinderkraftbrühe / Eierstich / Markklößchen / Gemüsestreifen [A,C,G,L] WE: Riesling Spätlese trocken	8,90

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammhaxe / Gremolata / grüner Spargel / Polenta [G,L,W] WE: Merlot trocken	26,90
Rinderrücken / Bärlauch / Gemüse / Topinamburgratin [G,L,W] WE: Cuvée CL trocken	32,90
Gefülltes Maishähnchen / Spargoli / Mandelrisotto [A,G,H,L,W] WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	24,90
Filet vom Lachs / Mandel-Kräuterkruste / Spargoli / Mandelrisotto [D,G,H,L,W] WE: Sauvignon Blanc trocken	27,90
Spinatknödel / Mandelbutter / Kirschtomaten / Grana Padano [A,C,G,H,L,M] WE: Sankt Laurent Blanc de Noir trocken	18,90

DESSERT

Mandel-Pannacotta / Kirschen / Amarettini-Eis [A,G,H,W]	10,50
Rhabarbertörtchen / Baiser / Himbeercouli / Mandeleis [A,C,G,H,W]	12,90
Schokoladen Osterei / Erdbeeren / Eierweinbrand [F,G,W]	11,90

WE zum Dessert: Gelber Muskateller feinherb, Riesling Auslese vom Sandstein

WE = Weinempfehlung[2] / - vegetarisch
Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Mandel Menü

01.03.2024 - 07.04.2024

Ziegenfrischkäse-Mandel-Macaron / Rhabarber / Wildkräuter C,H,L,M,W
WE: Merlot Rosee trocken
€ 16,90

Mandelcremesuppe / Brokkoli G,H,W
€ 7,90

Spinatknödel / Mandelbutter / Kirschtomaten / Grana Padano A,C,G,H,L,M
WE: Sankt Laurent Blanc de Noir trocken
€ 18,90

Mandel-Pannacotta / Kirschen / Amarettini-Eis A,G,H,W
WE: Gelber Muskateller feinherb
€ 10,50

Preis	€ 49,50
mit Weinbegleitung (0,1l)	€ 59,90
Preis 3-Gang (ohne Suppe)	€ 44,50
mit Weinbegleitung (0,1l)	€ 54,90

SALATE / VORSPEISEN

Kleiner Salat / Hausdressing / geröstete Kerne 2,G,H,L,M	6,20
Großer Salat / Hausdressing / geröstete Kerne 2,A,G,H,L,M WE: Chardonnay Kabinett feinherb	12,90
wahlweise mit Rinderstreifen	19,90
mit Garnelen B	19,90
Lachstatar / Mandel Crème fraîche / Rösti / Salatbouquet A,C,D,G,H,L,M WE: St. Laurent Blanc de Noir trocken	16,90
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Gemüse A,C,G,L WE: Weißer Burgunder trocken	7,90

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak Zwiebeln / Mango-Chili-Butter / Gemüse / Süßkartoffel Pommes G WE: Cuvée CL trocken	32,90
Dry Aged Kotelett vom Landschwein Himbeersenf / Tempura Bohnen / Kartoffelgratin 2,A,G,L,N,M WE: Auxerrois trocken	29,50
Winzersteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites / Salat 2,4,5,6,G,H,L,M WE: Riesling Spätlese trocken	18,50
Maishähnchenbrust (mit Morcheln gefüllt) / Spargoli / Mandelrisotto A,G,H,L,W WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	25,90
Filet vom Lachs / Mandel-Kräuterkruste / Spargoli / Mandelrisotto 4,5,A,D,G,H,L,W WE: Weißer Burgunder trocken	27,90
Rote-Bete-Pasta / Feta / Mangold / Granatapfel A,C,G,L,W WE: Merlot Rosee trocken	18,90
Ziegenkäse-Ravioli / Bärlauch-Butter / Kirschtomaten / Spinat A,C,G WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	15,90

WE = Weinempfehlung[2] / - 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 / Bolognese [A,L,4]	7,50
Paniertes Fischfilet / Kartoffelspalten [A,C,D,L]	8,50
Hähnchen Nuggets / Pommes [A,C]	8,50
Portion Pommes	5,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Dessertvariation [9,10,A,C,E,F,G,H,W]	19,90
Crème Brûlée / Sorbet [C,G]	9,50
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Vanilleeis [A,C,G,H,W]	11,50
Geistreiches Sorbet [W]	8,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung [9]	6,50
Eisbecher (3 Kugeln) [A,C,G,H]	7,90

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

HEIßE GETRÄNKE

	pro Tasse
Espresso [9]	2,90
Espresso Macchiato [9,G]	3,20
Affogato (Espresso / 1 Kugel Vanilleeis) [9,A,C,G,H]	5,30
Coretto (Espresso / 2cl Gewürztraminer Tresterbrand) [9]	5,90
Kaffee [9]	3,50
Milchkaffee [9,G]	4,50
Cappuccino [9,G]	4,--
Latte Macchiato [9,G]	4,50
Tee[9] (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte)	2,90

WE = Weinempfehlung[2] / - vegetarisch

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

APERITIF

	2 cl	0,1 l	0,25 l
Merlot Rosee brut[2]		4,80	
Riesling brut[2]		4,30	
White Pearl[2] (Riesling Secco)		3,80	
Raspberry[2] (White Pearl/Waldhimbeerlikör/Himbeeren)			8,50
Secco Aperol Sprizz[1,2,11]			7,50
Alfino[2] (Sherry)	3,50		
Alporto[2] (Portwein)	3,50		

SECCO – der leichte Genuss

	0,1 l	0,25 l	Fl
White Pearl[2] - der Riesling	3,80	7,60	22,--
Purple Pearl[2] - die Johannisbeere	3,80	7,60	22,--
Black Pearl[2] - die Heidelbeere	4,30	8,60	25,--

SEKT – perlende Köstlichkeiten

Riesling brut[2]	4,30	25,--
Pinot brut[2]	4,80	27,--
Merlot Rosee brut[2] GOLD Berliner Weintrophy ★	4,80	27,--

FRISCH GEMIXT

	0,25 l	0,5 l
Seccoschorle[2] (White Pearl)	5,--	9,--
Himbeer-Seccoschorle[2] (White Pearl)	7,--	
Raspberry[2] (White Pearl / Waldhimbeerlikör / Himbeeren)	8,50	
Secco Aperol Sprizz[1,2,11]	7,50	
Gin Tonic[5,11]	7,50	
Riesling-Caipi[2] (Riesling / Limette / Rohrzucker)		8,90

WEINSCHORLE[2] (aus Wein 1-4)	3,--	5,00
SECCOSCHORLE[2] (White Pearl)	5,--	9,--

BIO/VEGAN - alle Weine und Sekte ab dem Jahrgang 2011

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. / [2] enthält Sulfite

HAUS & HOFWEIN

	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2022 Forster Schnepfenflug Riesling trocken²	3,--	5,60	21,50
2. 2022 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken²	3,--	5,60	21,50
3. 2021 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild²	3,--	5,60	21,50
4. 2022 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer²	3,30	6,20	23,50

ZUM GENIEßEN

	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2021 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken²	3,30	6,40	18,50
6. 2021 Niederkirchener Klostergarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken²	3,30	6,40	18,50
7. 2022 Niederkirchener Klostergarten GOLD Berliner Weintrophy ★ Auxerrois trocken²	3,30	6,40	18,50
8. 2022 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken²	3,80	7,60	22,--
9. 2022 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder trocken²	3,80	7,60	22,--
10. 2022 Forster Bischofsgarten GOLD Berliner Weintrophy ★ Grauer Burgunder Spätlese trocken²	3,80	7,60	22,--
11. 2022 Deidesheimer Nonnenstück 89P Falstaff ★ Sauvignon Blanc trocken²	3,80	7,60	22,--
12. 2022 Gönnheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb²	3,30	6,40	18,50
13. 2022 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb²	3,80	7,60	22,--

Jubiläumswein – 60 Jahre Bergkeller

30. 2022 Weißwein Cuvée trocken (Auxerrois, Riesling, Sauvignon Blanc, Weißer Burgunder)	4,--	8,--	25,--

92 P bei der Genuss Trophy! ★

14. 2015er Riesling Auslese vom Sandstein²	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. / ² enthält Sulfite

ROTWEIN

	0,1l	0,25l	0,75l
15. 2020 Deidesheimer Hofstück Dornfelder edelsüß[2]	3,30	6,40	18,50
16. 2020 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken[2]	3,30	6,40	18,50
17. 2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken[2]	3,80	7,60	22,--
18. 2018 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken[2]	3,80	7,60	22,--
19. 2021 Deidesheimer Hofstück Lemberger trocken[2]	3,80	7,60	22,--
20. 2017 Cuvée CL trocken[2] Cabernet Sauvignon, Lemberger	4,30	8,60	25,--
21. 2005 Cuvée CLS trocken[2] 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)	4,--
Liköre (Pfirsich, Waldhimbeer, Erdbeerlimes, Dornfelder, Eierweinbrand, Coconut)	4,--

weitere Brände und Liköre auf Anfrage

ALKOHOLFREI

	0,25 l	0,5 l
Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb	3,--	6,--
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb	3,--	6,--
Saftschorle aus Trauben- oder Apfelsaft	3,50	4,50
Homemade Soda (Soda, Minze, Limette, Rohrzucker)		5,50
Coca-Cola (-light) / Fanta[1,5,6,9] 0,33l Flasche	3,50	

	0,25l	0,75l
Bellaris Gourmet Mineralwasser (Classic, Medium oder Naturell)	3,--	6,--

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 = coffein haltig
10 = mit Süßungsmittel
11 = chininhaltig

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