

Bertram's Speisekarte



**Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergikerkarte Auskunft über die in unseren
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.**

Our separate allergy menu
contains all necessary information on

allergenic ingredients contained in our food.

Aus dem Suppentopf / From the soup pot

Niedersächsische Festtagsuppe mit Spargel, Eierstich und Mettbällchen

„Lower Saxony“ soup
beef broth with asparagus, diced egg custard and small meatballs

€ 5,30

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Tomato soup
with whipped cream

€ 4,70

Sellerie-Möhren-Ingwer Suppe

Celery-carrots-ginger soup

€ 5,00

Kleine Gerichte / small dishes

Rinderfilet Carpaccio mit Olivenöl, Kapern, frischem Parmesan und Baguette

Beef carpaccio
with olive oil, capers, fresh parmesan cheese
French bread

€ 11,00

½ geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Pflüger/Wedemark mit Sahnemeerrettich, Salatbeilage und Baguette

Lokal smoked trout with horseradish, garnished with salad and French bread

€ 9,90

Bruschetta aus sonnengereiften Tomaten

Bruschetta from sun-ripened tomatoes

€ 7,50

Gebackene Ziegenkäserolle an Salatbeilage mit Baguette

Baked goat's cheese roll
with salad and French bread

€ 8,90

Hauptgerichte / main dishes

Mediterranes Hähnchenschnitzel mit Tomate und Käse überbacken Ratatouille und Pommes frites

Mediterranean chicken escalope gratinated with tomato and cheese
Ratatouille vegetables and French fries

€ 15,00

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahm Pommes Frites und Salatteller

Escalopes of pork „Hunter style“, French fries and mixed salad

€ 16,50

Schweineleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Apfelingen, Kartoffelpüree und Salatteller

Liver „Berliner Art“
onion- and apple rings, mashed potatoes and mixed salad

€ 13,50

Schweinesteak mit Pfeffersauce, Zwiebelringen Bratkartoffeln

Pork steak with pepper sauce, onions and fried potatoes

€ 17,00

Rumpsteak 200 g mit Zwiebelringen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteak 200 g
with onion rings, herb butter
and fried potatoes

€ 24,00

½ Ente mit Geflügelsauce Rotkohl und Kartoffelknödel

½ duck
with chicken sauce
red cabbage and potato dumplings

€ 19,00

**Grünkohl
mit Bregenwurst, Kasseler und Salzkartoffeln**

Kale with spicy sausage, smoked pork
and potatoes

€ 15,00

**Bertram´s Burger
saftiger Burger vom Rind mit Blattsalaten, Parmesan
Burgersauce, Tomaten und Pommes frites**

Bertram´s Burger
juicy beef burger, green salad, parmesan cheese
dip, sun-ripened tomatoes, French fries

€ 14,00

**Rinderbrust mit Apfel-Meerrettichsauce
Kartoffeln und Salatteller**

Beef brisket in apple and horseradish sauce, potatoes and salad

€ 13,00

**Rinderroulade
mit Rahmsauce, Gemüse und Kroketten**

Cuttle roulades with creamy sauce, vegetables
and potato croquettes

€ 17,00

**Currywurst mit Tomaten-Currysauce
gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Salatbeilage**

„Currywurst“
tomato-curry sauce, roasted onions, French fries garnished with salad

€ 9,30

**Bratenbrot mit Remouladensauce
und Salatbeilage**

Roast bread with remoulade sauce
and salad

€ 9,50

**Hausgemachte Sülze
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
und Salatbeilage**

Homemade jelly pork, remoulade sauce and fried potatoes

€ 10,50

Fisch/ fish

Matjes Burger Matjesfilets mit roten Zwiebeln, Gewürzgurke und Salatbeilage

Herring fillets with onions, cucumber and salad

€ 11,00

2 Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Äpfel und Zwiebeln in Sahnesauce und Bratkartoffeln

2 herring fillets with apples and onions in a cream sauce
fried potatoes

€ 11,00

Gedünstetes Lachssteak mit Pfannengemüse Kräuterbutter und Kartoffeln

Steamed salmon steak, vegetables
herbal butter and potatoes

€ 18,00

Forelle „Müllerin Art“ vom Forellenhof Pflüger/Wedemark mit Buttersauce, Kartoffeln und Salatteller

Local fried trout, butter sauce, potatoes and salad

€ 19,00

Salate / Salads

Großer bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen in Balsamico gebraten und Baguette

Mixed salad with sliced chicken fried in balsamic
and French bread

€ 10,50

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Lachswürfeln dazu Baguette

Mixed salad with sliced salmon fried in balsamic
and French bread

€ 12,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kräutermaultaschen mit Zwiebelschmelze und Salat

Herb pasta squares
with onion melt and salad

€ 11,50

Vegan

Gefüllte Parpikaschote mit Tomatensauce

Stuffed parsley shot
with tomato sauce

€ 13,00

Dessertauswahl / Desserts

Warme Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne

Hot plums with ice-cream
and whipped cream

€ 6,80

Apfelbeignets mit Krokant umhülltem Vanilleeis und Sahne

Apple fritters covered with brittle vanilla ice-cream

€ 6,80

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne

Chocolate cake
vanilla ice-cream and whipped-cream

€ 6,80

Joghurtbecher (3 Kugeln) mit Joghurt, frischen Früchten und Sahne

Yogurt ice-cream with fresh fruits and whipped-cream

€ 5,90

Schokoladenbecher (3 Kugeln) mit Sahne und Schokoladensauce

Chocolate ice-cream with whipped-cream and chocolate sauce

€ 5,50

3 Kugeln gemischtes Eis ohne Sahne

Mixed ice-cream

€ 3,60

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne

Mixed ice-cream with whipped-cream

€ 4,60

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte bei uns.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

Dear guests,

If you are affected by allergies,
please contact us.

Our separate allergy card
contains all necessary information on
allergenic ingredients contained in our food.

**Andrea Meyer-Inselmann Cornelia Schenker
und Team**

