Willkommen im Restaurant "Gradierwerk" und
im "Kaffeegarten" in Bergen – Sülze

..ein Gradierwerk ist eine Anlage zur Salzgewinnung, bestehend aus einem Holzgerüst, das mit Reisigbündeln gefüllt ist.
der Salzgehalt der hindurchgleitenden Sole wird durch die natürliche Verdunstung des Wassers erhöht. Viele Gradierwerke sind Teil einer Saline...

unser Haus trägt diesen Namen zu Ehren des Gradierwerkes, das um 18. Hundert hier auf diesem wunderschönen Fleckchen Erde stand.

wir bieten Ihnen außer unserem einmaligen Ambiente ausschließlich qualitativ hochwertige Ware.
unsere Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu,
dieses kann zu kleineren Wartezeiten führen, die Sie aber dafür sicherlich gerne in Kauf nehmen. Bei entsprechender Wetterlage veranstalten wir in unserem wunderschönen Außenbereich, gerne auch für Privatveranstaltungen, festliche Grillabende, oder spezielle Eventabende mit entsprechender Dekoration

selbsverständlich werden wir Ihren individuellen Wünschen, so weit es uns möglich ist, gerne und schnell nachkommen.
Im angrenzenden Kaffeegarten erwartet sie ein Biergarten von dem unsere Gäste sagen, es wäre der schönste in Deutschland.
Soweit würden wir nicht gehen, aber er ist schon sehr außergewöhnlich mit dem kleinen Wasserfall, den Inseln und den lauschigen Nischen.
Hier bieten wir ein abwechlungsreiches Programm.
Von der Hochzeit bis zum Live – Musik Event ist hier alles dabei.

auf unserer Webseite können Sie jederzeit das aktuelle Programm einsehen.

bei Fragen bezüglich unseres Speisenangebotes, Veranstaltungen jeglicher Art oder anderen Anliegen,

wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

lassen Sie sich nun von uns verwöhnen und genießen Sie ihren Aufenthalt.

Vorspeisen

Kartoffel - Lauch Creme Süppchen mit Belugalinsen	5,90
Gebackener Ziegenkäse, mit Feigen - Dip, dazu Frühlingssalat mit gerösteter Brotstange	9,90
Geröstete Auberginen mit Feta, Knoblauch Baguette und Cherrytomaten	9,50
Dreimal geröstetes Knoblauchbrot mit Aioli	3,90
Klassische italienische Bruschetta mit Basilikum und Tomate	3,80
Sülze vom Sauerfleisch, klassisch mit Bratkartoffeln und und Remoulade	9,90

Genussabenteuer für Burger Fans

Brioche Burger Buns ... dazu gibt es Pommes

Gewächshaus mit Bohnenhack, hausgemachte Burgersauce, Gewürzgurke, Ruccola, Tomate und Zwiebeln — 8,90

Classic, 100% Rind, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Bacon, Gewürzgurken, Zwiebeln und Ruccola — 11,50

Geflügelfarm, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Bacon, Gewürzgurke, Zwiebeln, Ruccola — 11,20

Fischburger,
Zanderfilet im Bierteig, Remouladen - Dijonsenfsauce, frische Kräuter und Salatgurke — 11,20

Keiler, 180 gr. Wildschweinhack, Salat, Tomate, Spiegelei, Bacon und Cheddar — 14,20

Hauptgänge

Grillteller drei Steaks von Pute, Schwein und Rind, Kräuterbutter und Salat, Beilage nach Wahl (F)	17,90
Low Carb Lachs mit gebratenem Spargel – Gemüse und Pak Choi	18,50
gebratenes Zanderfilet auf Safransoße, Parmesan – Möhren und Rote Beete Kartoffeln	18,70
Rumpsteak ca. 200 gr., Salat, Kräuterbutter Beilage nach Wahl	23,20
Ribeye – Steak mit Parmesan – Petersilienkruste, Ofenkartoffel, Sourcrem und Frühlingsblattsalat	24,50
Wildschweinbraten gefüllt mit Waldpilzen und Kastanien an Madeirasoße mit Frühlingskraut und Kroketten	19,50

Champignos und Zwiebeln	3,00
Pfeffersauce	3,50
Hollandaise	3,00
Rauchige BBQ – Sauce	3,00

bitte wählen Sie ihre Beilage:
Pommes Frites ,Kroketten (A),Ofenkartoffel
Bratkartoffeln

Hauptgänge

Maispouladenbrust mit Ahornsirup-Glasur auf gegrilltem Chicoree,
Paprika Joghurt Sauce und Kartoffel - Tomatentaler 18,20

Rießengarnelen-Pilzspieße mit Kichererbsen Pasta,
Tomatenragout und Parmesan 19,50

Spareribs, mit Pommes, BBQ - Sauce und
Weißkraut - Paprikasalat 16,90

Schnitzel „Tiroler Art" mit Tomaten, Zwiebeln und Käse
überbacken, Kräutersauce und Bratkartoffeln 17,60

Schnitzel nach Hamburger Art,
paniert, knusprig in Butterschmalz gebacken
mit Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salat 17,90

Jägerschnitzel mit Pilzsauce und Salat
wahlweise mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kroketten 17,40

Salate

Salat mit Blattsalat, Gurke, Tomate,
Paprika, Zwiebeln, Mais

+ Thunfisch	13,50
+ Feta	12,90
+ Putenstreifen	13,90
+ Roastbeefstreifen	14,90

French Dressing, American Dressing, Joghurt Dressing,
Vinaigrette

Beilagensalat	4,20

Vegetarisch / Vegan

Veganes Wiener Schnitzel, Kartoffel - Gurkensalat, kaltgerührte Preiselbeeren und Zitrone Hauptbestandteile: Weizen, Sonnenblumenkerne, Kartoffelstärke	14,60
Dreierlei vom Kohl mit Erbsen-Kresse-Sauce und Cashew-Bröseln	12,90
Tagliatelle mit Brunnenkresse, gebratenen grünen Spargel und Mandelsauce	14,90
Quinoa Risotto mit gebratenen grünen Spargel	9,90

Für den kleinen Hunger und die Kleinen

kleines Schnitzel mit Rahmgemüse und Pommes		6,50
Pfannenkuchen mit Apfelmus		5,90
Hähnchennuggets mit Pommes und BBQ - Sauce		
	klein	6,40
	Groß	8,50

Currywurst mit Pommes	8,50
Currywurst holländischer Art mit Pommes	10,50

---

unsere neueste Dessert - Variation:

Weißer Schokoladen-Cheesecake mit Himbeersorbet	6,50
Dunkle Mousse au Chocolat mit Karamellsauce und gerösteten Haselnüssen	5,90

weiterhin steht Ihnen auch unsere Eiskarte zur Verfügung

gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen
unsere Kaffee und Tee - Spezialitäten

Cappuccino
Espresso/Espresso - Doppio
(Die kleinen Starken)
Latte Macchiato
Milchkaffee
Schokochino
(verschiedene Flavours)
Premium Tee
verschiedene Sorten
oder
geniessen Sie einen unserer vielen
Cocktails

Genuss zum Schluss!

Irish Spirit

zwei Vanille Kugeln Eis
mit Sahne und Baileys 6,40

weitere Eisleckereien entnehmen
Sie bitte unserer
separaten Eiskarte

genießen Sie unsere wunderschönen
Außenplätze , auch wetterunabhängig
auf dem überdachten
großen Balkon.

Planen Sie mit uns Ihre Feier
zu jedem Anlass
alles ist möglich
festlich elegant, rustikal, auch mit Tanz

Treue wird belohnt
sichern Sie sich unseren

Treuepass

Achten Sie auch auf unsere Internetseite:

www.gradierwerk-suelze.de

dort finden Sie unsere aktuellen
Angebote und Aktionen
auch im "Kaffeegarten"

Deklaration der Hauptallergene
Zutaten und Spuren
A Gluten, B Krebstiere, C Eier,
D Fisch, E Erdnüsse,
F Soja, G Milch einschl. Lactose,
H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf,
L Schwefeldioxid und Sulfite,
M Lupine, N Weichtiere

Bitte bedenken Sie, dass
kennzeichnungspflichtige Allergene
von Haus aus nichts Schlechtes sind.
Im Gegensatz zu manchen
deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
handelt es sich um ganz natürliche
Lebensmittel. Also keine Angst vor
Buchstaben
auf der Speisenkarte.