

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
selbstverständlich 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 abwechslungsreiches 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

*Gebäckener Ziegenkäse, mit Feigen - Dip,
dazu Frühlingssalat mit gerösteter Brotstange (1,6,10,11a)* 9,90

*vom Lavagrill
Garnelenspieß auf feinem Salatbeet, mit Knoblauchbaguette* 9,50

geröstetes Knoblauchbrot mit Aioli (1,5,6,10,11,c) 3,90

*Klassische italienische Bruschetta
mit Basilikum und Tomate (1,6,9,a)* 3,80

*Sülze vom Sauerfleisch, klassisch mit Bratkartoffeln und
und Remoulade (6,10,11,a,b)* 9,90

Zusatzstoffe:

a, mit Konservierungsstoff, b, mit Geschmacksverstärker, c, Antioxidationsmittel, d, Farbstoff

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide/Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch, /Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Genussabenteuer für Burger Fans

Brioche Burger Buns ... dazu gibt es Pommes (1,6,10,a,c)

*Gewächshaus mit Bohnenhack, hausgemachte
Burgersauce, Gewürzgurke, Ruccola, Tomate und Zwiebeln (1,6,10,a,c,d) 10,90*

*Classic, 100% Dry Aged Rind, hausgemachte Burgersauce, Cheddar,
Bacon, Gewürzgurken, Zwiebeln und Ruccola (1,6,10,a,c,d) 12,50*

*Geflügelfarm, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Bacon,
Gewürzgurke, Zwiebeln, Ruccola (1,6,10,a,c,d) 12,20*

Zusatzstoffe:

a, mit Konservierungsstoff, b, mit Geschmacksverstärker, c, Antioxidationsmittel, d

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide/Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch/Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Hauptgänge

Grillteller

*drei Steaks von Pute, Schwein und Rind, Kräuterbutter
und Salat, Beilage nach Wahl (1,6)*

17,90

*Schweinemedallions auf Pilzrahmsauce mit Kroketten
und Beilagensalat*

18,50

*Rumpsteak ca. 200 gr., Salat, Kräuterbutter
Beilage nach Wahl (1,6)*

23,20

*Fischpfanne „Neptun“ mit zweierlei Fischfilet und
Garnelen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter*

19,70

Champignons und Zwiebeln

3,00

Pfeffersauce (6,10,a,c)

3,50

Hollandaise (6,10,a,c)

3,50

Rauchige BBQ - Sauce

3,00

bitte wählen Sie ihre Beilage:

Pommes Frites ,Kroketten ,Ofenkartoffel

Bratkartoffeln

Zusatzstoffe:

a, mit Konservierungsstoff, b, mit Geschmacksverstärker, c, Antioxidationsmittel d, Farbstoff

Allergener:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide/Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch, /Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Hauptgänge

Rinderroulade mit Klöße und Rotkohl 18,90

*Spareribs, mit Pommes, BBQ - Sauce und
Weißkraut - Paprikasalat (10,11,a,c)* 17,90

*Schnitzel „Tiroler Art“ mit Tomaten, Zwiebeln und Käse
überbacken, Kräutersauce und Bratkartoffeln (1,6,10,11,a)* 17,60

*Schnitzel nach Hamburger Art,
paniert, knusprig in Butterschmalz gebacken
mit Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salat (1,6,10,11,a)* 17,90

*Jägerschnitzel mit Pilzsauce und Salat
wahlweise mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kroketten (1,6,10,11,a)* 17,40

*Alle drei Schnitzel - Varianten sind auch von der Pute zu bekommen!
Aufpreis 2,-- €*

Zusatzstoffe:

a, mit Konservierungsstoff, b, mit Geschmacksverstärker, c, Antioxidationsmittel, d Farbstoff

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide/Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch-/Laktose, 7 Sesamsamen.

Salate

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

+ Thunfisch	13,50
+ Feta (6)	12,90
+ Putenstreifen	13,90
+ Roastbeefstreifen	14,90

*French Dressing , American Dressing, Joghurt Dressing, Vinaigrette
(5,6,10,11,a)*

Beilagensalat 4,20

Vegetarisch / Vegan

*Veganes Wiener Schnitzel, Kartoffel - Gurkensalat,
kaltgerührte Preiselbeeren und Zitrone (1,9,a)* 14,60
Hauptbestandteile: Weizen, Sonnenblumenkerne, Kartoffelstärke

*Tagliatelle mit Brunnenkresse, gebräatenen grünen Spargel und
Mandelsauce (1,9)* 14,90

Quinoa Risotto mit gebräatenen grünen Spargel (1) 9,90

Zusatzstoffe:

a, mit Konservierungsstoff, b, mit Geschmacksverstärker, c, Antioxidationsmittel, d Farbstoff

Allergener:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide/Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch-/Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Für den kleinen Hunger und die Kleinen

kleines Schnitzel mit Rahngemüse und Pommes (1,6,10) 7,90

Pfannenkuchen mit Apfelmus (6,10,a,) 6,40

Hähnchennuggets mit Pommes und BBQ - Sauce (1,6,a,c)

klein 6,40

Groß 8,50

Currywurst mit Pommes (1,6,11,a,b,c) 8,50

Currywurst holländischer Art mit Pommes (1,6,11,a,b,c) 10,50

unsere neueste Dessert - Variation:

Weißer Schokoladen-Cheesecake mit Himbeersorbet (1,6,10) 6,50

weiterhin steht Ihnen auch unsere Eiskarte zur Verfügung

Zusatzstoffe:

a, mit Konservierungsstoff, b, mit Geschmacksverstärker, c, Antioxidationsmittel, d Farbstoff

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide/Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch-/Laktose, 7 Sesamsamen,

8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse.

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

Cappuccino

Espresso/Espresso - Doppio

(Die kleinen Stärken)

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"*

Zusatzstoffe:

a, mit Konservierungsstoff, b,
mit Geschmacksverstärker,
c, Antioxidationsmittel

Allergener:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere,
4 Schwefeldioxide/Sulfite,
5 Sellerie, 6 Milch, /Laktose,
7 Sesamsamen, 8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier,
11 Senf, 12 Haselnüsse

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 und Zahlen
auf der Speisekarte.