

Willkommen auf der Erpeler Ley. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Unsere Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag: von 12:00 bis 21:00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertage: von 11:00 bis 21:00 Uhr
Küche: 12:00 bis 17:00 Uhr

Ab 17:00 Uhr spanische Tapas (mit Voranmeldung)

Montag: Ruhetag



Telefon: 02644-3324

Email: gaststaette-bergesruh@t-online.de

Homepage: www.erpelerley-bergesruh.de



Zusatzstoffe

1=Konservierungsstoff|2=Farbstoff|3=Antioxidationsmittel|4=Geschmacksverstärker|5=Phosphat|
6=Taurin|7=Süßungsmittel|8=enthält henylalaninquelle|9=andere Süßungsmittel|
10=mit Alkohol|11=geschwärzt|12=gewachst|13=Koffeinhaltig|14=chininhaltig|

Allergene

A=Eier|B=Milch|C=Glutenhaltige Getreide|D=Erdnüsse|E=Nüsse Schalenfrüchte|F=Sesamsamen|
G=Soja|H=Sellerie|I=Senf|J=Fisch|K=Krebstiere|L=Weichtiere|M=Lupine|N=Schwefeldioxid|

Bitte beachten sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Spanische Tapas ab 17:00 Uhr

1. Alioli con Pan ^{A,C} Baguett mit Aliloi	3,60 €
2. Aceitunas Spanische Würzige Oliven	3,40 €
3. Patatas Brava Frittierte Kartoffelecken	4,50 €
4. Patatas Ailoli ^A Frittierte Kartoffelecken mit Aioli	4,50 €
5. Champinones al ajillo Champignons in Knoblauch	4,90 €
6. Tiras de Pollo ^{C,A} Pimientas Pannierte Hähnchenstreifen	6,50 €
7. Dátiles en Bacon ^{1,3} Datteln im Speckmantel	5,40 €
8. Empanadillas ^{C,B,J} de atun Teigtaschen mit Thunfisch Füllung	5,40 €
9. Chorizo Frito ^{B,2} Gebratene Paprikawurst	5,20 €
10. Albondigas Hackfleischbällchen in Spanischer Sauce	5,50 €
11. Pollo Alajillo Hähnchen in Knoblauch gebraten	5,50 €
12. Paleta Serrana Serrano Vorderschinken	5,50 €
13. Boquerones fritos ^{C,J} Frittierte Sardellen	5,50 €
14. Calamares a la romana ^{C,J} Panierte Tintenfische	4,90 €
15. Tiras de calamars ^{C,J} Panierte Tintenfischstreifen	5,60 €
16. Chipirones rebozado ^{C,J} Mehlierte Tintenfischringe	5,50 €
17. Gambas al ajillo ^J Gambas in Knoblauch	7,50 €
18. Tortilla espanola ^A Kartoffelomelett	4,60 €
19. Tortilla Espinacas ^{A,B,C} Kartoffelomelett mit Spinat	4,60 €
20. Croquetas de Espinacas ^{A,B,C} Spinatkroketten	4,80 €
21. Croquetas de Tortilla ^{B,C} Tortillakroketten	4,90 €
22. Flammkuchen ^C „Elsässer Original“ Crème fraîche ^B , Speck ^{1,3,4} , Zwiebel	9,50 €
23. Flammkuchen ^C „Mediterran“ Crème fraîche ^B , Tomaten, Zwiebel , Hirtenkäse ^B , grüne Peperoni und Kräuter der Provence	9,50 €
24. Flammkuchen ^C „Lachs“ Crème fraîche ^B , Lachs und Lauchzwiebeln	9,50 €
Zusätzlich:	
Beilagensalat mit Frenchdressing	4,50 €
Alioli	2,00 €
Portion Baguette	1,60 €

Für unsere Kleinen Gäste:

Hähnchen Nuggets ^{C,A,E,H,5} mit Pommes frites und Ketchup	6,50 €
Portion Pommes frites	3,00 €
Portion Ketchup oder Mayonnaise ^{A,C,I}	0,40 €

Der süße Abschluss:

Hausgemachte Waffeln^{A,B,C} und Kuchen....!

Täglich von 11:00 bis 18:00 Uhr

mit Puderzucker	3,00 €
mit heißen Kirschen ³ und Sahne ^B	5,00 €
mit Vanilleeis ^B und Sahne ^B	5,00 €
mit heißen Kirschen ³ , Vanilleeis ^B und Sahne ^B	5,90 €
mit Schokoladensauce ^{1,2,4,7} , Vanilleeis ^B und Sahne ^B	5,90 €
Portion Sahne ^B	0,90 €
Portion heißen Kirschen ³	1,30 €
Schokoladensauce	0,70 €

Kaffee und Teespezialitäten:

Kleine Tasse Kaffee ¹³	2,20 €
Große Tasse Filterkaffee ¹³	3,00 €
Pott Filterkaffee ¹³	3,90 €
Große Tasse Milchkaffee ^{13,B}	3,80 €
Latte Macchiato ^{13,B}	3,10 €
Cappuccino ^{13,B}	3,10 €
Espresso ¹³	2,00 €
Espresso Macchiato ^{13,B}	2,20 €
Doppelter Espresso ¹³	3,50 €
Tasse Kakao	3,10 €
Tasse Kakao mit Sahne ^{B,G}	3,90 €
Tee Glas K amille	2,20 €
Tee Glas H ibiskus- Cranberry	2,20 €
Tee Glas P fefferminze	2,20 €
Tee Glas R ooibos-Vanille-Sahne	2,20 €
Tee Glas D arjeeling	2,20 €
Glas P i Lo Chun Grüner Tee	2,20 €

Getränkekarte

Apollinaris Selection VIO still	0,25 l	2,40 €
Apollinaris Selection VIO still	0,75 l	5,80 €
Glas Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
Glas Tafelwasser	0,4 l	3,00 €

Soft Drinks:

Coca Cola Zero^{2,3,13,}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,70 €
Fanta^{1,3}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,70 €
Sprite	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,70 €
Schweppes Tonic¹⁴ Lemon Bitter^{3,14} Ginger Ale²	0,2 l	2,60 €
Spezi^{1,2}	0,4 l	3,70 €
Pfirsich Eistee³	0,4 l	3,50 €

Säfte und Schorlen

Apfeldirektsaft	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,70 €
Maracuja Nektarsaft	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,10 €
Apfeldirektsaftschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,70 €
Maracuja Nektarsaftschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,10 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Rhabarbersaftschorle	0,33 l	3,30 €
Johannisbeersaftschorle	0,33 l	3,30 €

Bier vom Fass

Bitburger Pils^C	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,20 €
	0,5 l	3,80 €
Bitburger Radler^C	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,20 €
	0,5 l	3,80 €
Früh Kölsch^C	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,20 €
Kölsch Cola^{C,2,3,13}	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,20 €
Erdinger Hefeweizen^C	0,5 l	3,80 €
Cola Weizen^{C,2,3,13}	0,5 l	3,80 €
Russen Weizen^{C,1,3}	0,5 l	3,80 €

Bier aus der Flasche alkoholfrei

Bitburger Pils^C	0,33 l	2,80 €
Bitburger Radler^C	0,33 l	2,80 €
Früh Sport Zitrone^C	0,33 l	2,80 €
Erdinger Hefeweizen^C	0,5 l	3,80 €
Erdinger Hefeweizen Zitrone^C	0,33 l	2,80 €
Erdinger Hefeweizen Grapefruit^C	0,33 l	2,80 €



Weine im offenen Ausschank

Weißweine

2019^{er} Riesling¹⁰ , Qualitätswein, trocken, *Mittelrhein*	0,2 l	4,30 €
2019^{er} Riesling¹⁰ , Qualitätswein, halbtrocken, *Mittelrhein*	0,2 l	4,30 €
2019^{er} Grauburgunder¹⁰ , Qualitätswein, trocken, *Pfalz*	0,2 l	4,90 €

Rotweine

2016^{er} Spätburgunder¹⁰ , Qualitätswein, trocken, *Pfalz*	0,2 l	4,60 €
2012^{er} Tempranillo¹⁰ , Gran Reserva, trocken, *Valdepenas*	0,2 l	5,10 €

Rosé

2019^{er} Cuvée Rose „Bussi“ , Qualitätswein, feinherb, *Pfalz*	0,2 l	5,10 €
2018^{er} Rosado¹⁰ , Bodegas Marco Real, trocken *Navarra*	0,2 l	5,10 €

Sekt

Hömigfels Cuvée , halbtrocken	0,2 l	6,50 €
Hömigfels Cuvée , halbtrocken	0,75 l	18,50 €

Fruchtweine

Brombeerwein Heidelbeerwein Kirschwein Schlehenwein	0,2 l	4,30 €
---	-------	--------

Aperitif

Aperol Spritz 5,50 €
5 cl Aperol, 0,1 l Sekt, Soda und Orangenscheibe

Calimocho 5,50 €
10 cl Spanischer Rotwein¹⁰, 10 cl Cola^{2,3,13} und Orangenscheibe

Lillet Lemon 5,50 €
5 cl Lillet Blanc, 10 cl Bitter Lemon^{3,14} und Zitronenscheibe

Lillet Menthe 5,50 €
5 cl Lillet Blanc, 10 cl Ginger Ale² und frische Minze

