



Unter der Küchenleitung von Klaus-Dieter Kerle sorgt ein innovatives junges Team für kulinarische Genüsse und einen reibungslosen Ablauf.

Sollten Sie eigene Wünsche und Ideen haben, wird es uns eine Freude sein, diese entsprechend umzusetzen.

Kalte Vorspeisen

werden jeweils an einem saisonalen Salatbouquet, mit fruchtigem Haus- oder Balsamicodressing serviert.

„Burgschetta“ kross gebratenes Baguette mit Thunfisch, Tomate und Pesto	12,00 €
Saisonale Salatvorspeise mit Hähnchenbrust im Pankomantel	15,00 €
Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat und gerösteten Walnusskernen	15,00 €
Fruchtiger Shrimps-Cocktail mit Apfel	17,00 €
„Vitello tonnato“ zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce	17,00 €
Gebeizter Thunfisch auf Avocado-Chilitatar	18,00 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, gerösteten pinienkernen und Balsamico	18,00 €

Warme Vorspeisen

Bardierter Ziegenkäse im Speckmantel an saisonalen Salaten	16,00 €
Tranchen von der Entenbrust mit Waldbeerdressing an saisonalen Salaten	16,00 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling auf Belugalinsen	17,00 €
Marinierte Riesengarnele auf Mango-Chilisalsa	18,00 €

Suppen

Klare Rinder- oder Hühnerkraftbrühe mit Gemüsejulienne und wahlweise Griesnockerln, Frittaten, Maultaschen oder Markklößchen	6,00 €
Saisonale Auswahl an Suppen (Spargel, Bärlauch, Pfifferling, Kürbis, Maronen, Birne-Pastinaken usw.)	6,00 €
auf Wunsch mit jeweiliger Einlage (Schinkenstreifen, Flusskrebse, Geflügelpraline usw.)	2,50 €
Hummerschaumsuppe mit Scampispieß	8,50 €

Zwischengericht auf Wurzelgemüse

Coq à l'alsacien (Hühnchenbrust in Weißwein gegart) auf Wurzelgemüse	18,00 €
Saltimbocca vom Zander auf Lauchgemüse	18,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen auf Calvados-Äpfeln mit Röstzwiebeln	19,00 €

Salat

Bunt gemischter Salat mit fruchtigem Haus- oder Balsamicodressing und gerösteten Kernen	6,50 €
---	--------

Sorbetes

können je nach Saison gewählt werden: z.B. Drachenfrucht, Kaktusfeigen, Limonen, Minze, Pflaumen, Waldmeister, Mango. Diese werden wahlweise mit Geldermann-Deutz Sekt oder Wodka am Tisch übergossen.	7,00 €
---	--------



Menü Vorschläge

Hauptspeisen

Unsere Hauptgänge werden jeweils auf saisonal buntem Gemüse mit Schwenkkartoffeln serviert. Zusätzlich reichen wir zwei Beilagen Ihrer Wahl. (siehe unten)

Vegane Spinatmaultaschen

mit Rucolapesto, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen 22,00 €

Getrüffelte Steinpilzravioli mit Gemüse der Saison (vegetarisch) 22,00 €

Vegetarische Wirsingroulade mit Ziegenkäse-Apfelfüllung

dazu Gemüsebratensoße und Süßkartoffelpüree 24,00 €

Knusprige Perlhuhnbrust an Sesamjus 28,00 €

Gegrilltes Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce 32,00 €

Bardierte Medaillons vom Wildschwein mit Morchelrahmsauce 32,00 €

Mit Kräuterkruste gratinierter Lammrücken auf Thymian-Rotweinsauce 32,00 €

Filetteller „Burg Wilhelmstein“

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet

mit Burgunder- und Champignonrahmsauce 33,00 €

Fischvariation „Burg Wilhelmstein“

Duett von gebratenem Lachs- und Zanderfilet mit Riesling- und Hummersauce 33,00 €

Beilagen

Ofenfrisches Kartoffelgratin, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln, Butterreis oder hausgemachte Spätzle

Dessert

Vanilleeis mit Schlagobers, heißen Kirschen und heißer Schokoladensauce 7,00 €

Hausgemachtes Parfait auf Waldbeerenspiegel dazu frische Früchte 8,00 €

Hausgemachte Sabayone mit Vanilleeis (auch alkoholfrei möglich)

wahlweise verfeinert mit Cointreau, Amaretto, Calvados 8,00 €

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Vanillesauce 9,00 €

Crème Brûlée mit Schokoladeneis 9,00 €

Dessertvariation „Burg Wilhelmstein“ 12,00 €

Käseauswahl mit deutsch/französischen Spezialitäten und Chutney 13,00 €



Schmorgerichte wie zu Großmutter's Zeiten?!

In einem einheitlichen Menü ab 15 Personen oder mit Vorbestellung auch kein Problem.
Wählen Sie für Ihre Feierlichkeit eines unserer leckeren Schmorgerichte,
in Verbindung mit einer Vorspeise und einem Dessert, aus.

Burgunderbraten vom Rind	26,00 €
Kalbs-, Wirsing- oder Rinderroulade mit verschiedenen Füllungen	27,00 €
Sauerbraten mit Aachener Printensauce	28,00 €
Zartes Rehglasch in Preiselbeerrahmsauce	30,00 €
Gänsebrust oder -keule je nach Saison	32,00 €

Unsere Hauptgänge servieren wir wahlweise mit:

Serviettenknödeln, hausgemachten Spätzle oder Herzoginkartoffeln

und

Apfelrotkohl, Spitzkohlgemüse, Wirsinggemüse oder Gemüse der Saison

Unsere leckeren Schmorgerichte brauchen Vorbereitungszeit.

Deshalb ist eine Vorbestellung und ein einheitliches Menü für alle Gäste nötig.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Sie vermissen Ihren Favoriten? Sprechen Sie uns gerne an.

Ergänzend zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen ein passendes Getränkearrangement an.

Gerne zeigen wir Ihnen Möglichkeiten für Kaffee und Kuchen, Kuchenbuffets und sonstige umfassende Zusatzleistungen auf.

Schon jetzt freut sich Oliver Kirchhoff und sein Team auf Ihren Besuch.



Menü Vorschläge

Kuchen

Bei Gesellschaften ab 20 Personen können Sie in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen den Kuchen gerne selber backen oder anliefern lassen. Kühlmöglichkeiten sind vorhanden.

Kaffeegedeck

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee, Kakao

und Schlagsahne zu Ihrem Kuchen inkl. Geschirr, Service und Raummiete (p/P) 10,00 €

Mitternachtstorte

Servieren einer selbst mitgebrachten oder angelieferten Mitternachtstorte

inkl. Tortenfeuerwerk und Geschirr (p/P) 5,00 €

Mitternachtssnacks

Rostbratwurst vom Schwenkgrill, im Brötchen mit diversen Saucen (p/P) 5,00 €

Pulled Pork im Brötchen mit BBQ-Sauce

mögliche Varianten: Schwein, Geflügel, vegetarisch, vegan (p/P) 6,50 €

(Mindestabnahme 40 Stück/Portionen)

Canapés

Baguettetranchen wahlweise belegt mit Räucherlachs, Forelle, Roastbeef,

rohem Schinken, gekochtem Schinken, Gouda, Brie usw. Stück 3,50 €

Obstschiffchen (frisches Obst auf Biskuit mit Vanillecreme) Stück 3,50 €

Bunte Petit Fours Stück 4,00 €

Fingerfood / Flying Buffet

Spinat-Ricottaröllchen mit Räucherlachs

Büffelmozzarella-Tomatenspießchen

Chicken-Teryaki-Spieße Stück 4,50 €