



Suppen

*Klassische Rinderconsommé
mit Gemüsejulienne und Maultaschen*

A1, C, G, 5, 10

8€

Lauchcremesuppe

-vegetarisch A, G

-mit Honigschinken A, 5, 10

7€

9€

Vorspeisen

„Burgschetta“

*Kross gebratenes Baguette mit Thunfisch, Tomate und
Pesto an saisonalen Blattsalaten*

A1, G, D

14€

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit sautierten grünen Spargel, gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinienkernen und Erdbeeren*

G, J, 11

18€

Salat Hähnchen oder Vegan

Saisonale Salate mit mit fruchtigem Mangodressing

- und panierte Tranchen von der Hähnchenbrust A1, C, G, J, J

- und panierte plant based Nuggets A1, I, J

im Pankomantel

14€/21€

Vorspeise/Hauptgang



Hauptgerichte

Schweinerückensteak paniert 22€
mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites
und Beilagensalat A1,C,G,J

Spinatmaultaschen mit Kräuterpesto (vegetarisch) 24€
Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan A,G

Knusper-Wirsingroulade paniert (vegetarisch) 26€
mit Ziegenkäse-Apfelfüllung und
Gemüsesauce auf Süßkartoffelpürée A,C,G,I,2,6,8,10,11

Knusprige Perlhuhnbrust auf Rotwein-Sesamjus 30€
auf mediterranem Gemüse an Kartoffelgratin A,G,I,5,6,10,12

„Burgherrenteller“ 32€
Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,
Erbsen&Möhren an Spiegelei und Bratkartoffeln A,G,C,5,10,12

Gegrilltes Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce 38€
dazu Bohnen mit Speckwürfeln und Pommes Frites A,G,2,5,6,10,12

Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken 40€
auf Cassisséesauce dazu Süßkartoffelpommes
und Beilagensalat G,J,5,6

Fisch

Filet vom Saibling auf der Haut gebraten 31€
mit Pinienkernbutter an mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin A1,G,D,6

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Hummersauce 33€
auf Pak Choi und Schwenkkartoffeln A1, B, G, 6



Des Burgherren 1. Wahl

Tomahawksteak *dry aged* 9,1,10,11,12

vom Emsländer Weiderind ca. 1400g für zwei Personen

mit Röstgemüse, Ofenwedges,
Sour Cream und Kräuterbutter
auf der Schieferplatte serviert
(min. 45 Minuten Zubereitungszeit; Vorspeise empfohlen)

44,00€ p.P.

wählen Sie zusätzliche Beilagen:
Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln etc.
zu je 5,00€

ODER

Aachens 1. Ritterspieß 8,9,10,11,12

- Am Ritterdolch gegrilltes
- Filet vom Weiderind
 - Secreto vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
 - mariniertes Riesengarnele
 - Grillgemüse

dazu

- Kräuterbutter
- Ofenwedges mit Sour Cream

44,00€

Weinempfehlung „Eleganz Apuliens“:

2024 Mandus Primitivo di Manduria trocken, Puglia, Italien

Sauerkirsche & Cassis, Vanille & holzig, samtig & intensiv

10,00€ / 30€

0,25€ / Fl. 0,75€

Dessert

Mousse au chocolat

mit Vanillesauce und frischem Früchten A,C,G,H,8

9€

Crème brûlée

karamellisierte Vanillecreme C,G

9€