Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie auf der Burg Wilhelmstein
recht herzlich Willkommen zu heißen.

Mit leckeren Speisen, freundlichem Service
und Getränken von bester Qualität
versuchen wir Ihren Aufenthalt so angenehm
wie möglich zu gestalten.

Saisonal wechselnde Gerichte garantieren
immer eine gelungene Abwechslung und laden zu
jeder Jahreszeit zum wiederkommen ein.

Wir wünschen Ihnen gute Gespräche
erinnerungswürdige und schöne Stunden
in unserem Hause.

Und natürlich einen gesegneten Appetit!

Ihr Oliver Kirchhoff
& das Team der Burg Wilhelmstein

Suppen

Klassische Rinderconsommé 9€
mit Gemüsejulienne und Maultaschen
A1, C, G, 5, 10

Lauchcremesuppe
-vegetarisch A1, G 8€
-mit Honigschinken A, 5, 10 11€

Vorspeisen

„Burgschetta“ 14€
Kross gebratenes Baguette mit Thunfisch, Tomate und Pesto an saisonalen Blattsalaten
A1, G, D

Carpaccio vom Rinderfilet 20€
mit gebratenen Kräutersaitlingen, spanischer Chorizo und Balsamico-Zwiebeln
G, J,11

Frischer Grünkohlsalat mit Caesar Dressing
an knusprigen Kichererbsen und gekochtem Ei
-vegetarisch C,G,J,1,4,6,10,11 15€
-mit Teriyaki Hähnchenspieß 1,3,2,6,8,11 18€

Hauptgerichte

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

Knusper-Wirsingroulade paniert (vegetarisch) 28€
mit Ziegenkäse-Apfelfüllung und
Gemüsesauce auf Süßkartoffelpürée A,C,G,J,2,6,8,10,11

Hausgemachtes Cordon Bleu vom Kalb mit Seranoschinken
dazu Sauce Hollandaise, Preiselbeeren, 30€
Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat A,C,G,J,J,2,5,6,10,12
***auch in hausgemachter Veggi Variante erhätlich A,C,G,J,J,2

Knusprige Perlhuhnbrust auf Rotwein-Sesamjus 32€
auf mediterranem Gemüse an Kartoffelgratin A,G,J,5,6,10,12

„Burgherrenteller“ Der Klassiker seit über 30 Jahren 34€
Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,
Erbsen & Möhren an Spiegelei und Bratkartoffeln A,G,C,5,10,12

Gegrilltes Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce
dazu Bohnen mit Speckwürfeln und Pommes Frites A,G,2,5,6,10,12 39€

Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken
auf Cassisséesauce dazu Süßkartoffelpommes 42€
und Beilagensalat G,J,5,6

Fisch

Filet vom Saibling auf der Haut gebraten 33€
mit Pinienkernbutter an mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin A1,G,D,6

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Hummersauce
an Wildbrokkoli mit Mandelbutter und Schwenkkartoffeln A1,B,G,H1,6 35€

Des Burgherren 1. Wahl

Tomahawksteak *dry aged*
G,I,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)
49,00€ p.P.

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

ODER

Aachens 1. Ritterspieß
B,G,10,11,12

Am Ritterdolch gegrilltes
· Filet vom Weiderind
· Secreto vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
· marinierter Riesengarnele
· Grillgemüse

dazu
· Kräuterbutter
· Ofenwedges mit Sour Cream
46,00€

Weinempfehlung „Einfach unkompliziert":
2023 Rebstück #Rot, Rotwein Cûvèe mild, WG Alde Gott, Schwarzwald
Duft nach dunklen Waldfrüchten, Kirschen und Pflaumen. Vollmundig und Kräftig
9,50€ / 27€
0,25l / Fl. 0,75l

Dessert

Spekulatius Créme Brûlée 10€
karamellisierte Vanillecreme C,G

Dessertvariation "Burg Wilhelmstein" 12€
..drei kleine Köstlichkeiten..

Europäische Käseauswahl
mit Feigensenf und Grissini 13€