



Öffnungszeiten

Unser Restaurantbereich ist täglich
von 7.30 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet!

Gerne können Sie ab 23.00 Uhr den Abend
an unserer Bar oder in der Orangerie ausklingen lassen.

Unsere Küchenzeiten

Frühstück	Montag bis Freitag
	07.30 Uhr bis 11.00 Uhr
	Samstag, Sonntag und Feiertage
	08.00 Uhr bis 11.00 Uhr
Tageskarte	Montag bis Samstag
	12.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kaffee & Kuchen	14.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Abendkarte	Montag bis Freitag
	18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Burgwaldbuffet	Samstag
	18.00 Uhr bis 21.30 Uhr



Tageskarte

Montag bis Samstag
12.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Kartoffel-Selleriecrèmesuppe

mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Amaretto^(B)

€ 9,50



Gebratenes Schweineschnitzel

mit Rahmsauce, Kräuterseitlingen, gerösteten Drillingen und Feldsalat mit Granatapfel, Walnüssen und Hirtenkäse^(B,H,E,F,I)

€ 21,50

Gebratene Perlhuhnbrust

mit Umami-Tomatenessenz, violetten Möhren und Vanillerisotto^(B,H,D)

€ 26,00

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Kräutern, Parmesan, Pinienkernen und Kürbisrisotto^(B,H,A,E,G)

€ 27,00

Gemischter Salat

€ 5,00

Bunter Salat ...

€ 9,50

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in
Kräuterpesto^(B,H,I,A)

€ 15,50

... mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren^(B,H)

€ 16,50



Gebratene Champignons in Tomatenrahm

mit Paprika, Lauch und schmalen Bandnudeln^(D,E,I)

€ 17,00



Vanille-Schmandcrème

mit Kirschragoût, Lotuscrumble und Johannisbeersorbet^(B,H,F,E)

€ 10,00



Abendkarte

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Suppen

Kartoffel-Selleriecrèmesuppe

mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Amaretto ^(B)

€ 9,50



Steinpilz-Rosmarinessenz

mit Gemüsewürfeln, Pfannkuchenstreifen und Kräutereierstich ^(8,H,B,F,E)

€ 8,50



Vorspeisen

Carpaccio vom rosa Roastbeef

mit eingelegten Gurken, Zwiebelwürfeln, Rapunzelsalat und Schnittlauchdip ^(8,H,F,I)

€ 15,50

Tatar vom atlantischem Rauchlachs

mit Avocadocrème, Shrimps, Kartoffeln und Radieschen ^(2,I,G,L)

€ 14,80

Marinierter Rote-Bete-Salat

mit Ziegenfrischkäse, Haselnüssen und Wildkräutern ^(8,H,A)

€ 14,50



Salate

Gemischter Salat

€ 5,00

Bunter Salat ...

€ 9,50

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in
Kräuterpesto ^(8,H,I,A)

€ 15,50

... mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren ^(8,H)

€ 16,50



Gebratenes Duroc Schweinefilet

mit Walnuss-Pankokruste, Calvados-Traubensauce, wildem Brokkoli, Kräuterseitlingen und Süßkartoffelpüree^(2,3,8,B,H)

€ 27,00

Gebratenes Schweineschnitzel

mit Rahmsauce, Kräuterseitlingen, gerösteten Drillingen und Feldsalat mit Granatapfel, Walnüssen und Hirtenkäse^(8,H,E,F,I)

€ 21,50

Gebratener Hirschrücken

mit Gin-Jus, Wintergemüse, roten Zwiebeln, Brombeeren, Pfannkuchen und Kürbispüree^(2,3,8,B,H)

€ 34,50

Gebratener Rinderrücken

mit Rosmarinsauce, Erbsenpüree, glasiertem Rosenkohl, Miso und gebratenen Semmelknödeln^(8,H,E,F)

€ 32,50

Gebratene Perlhuhnbrust

mit Umami-Tomatenessenz, violetten Möhren und Vanillerrisotto^(8,H,D)

€ 26,00

Gebratenes Zanderfilet

mit Senfsauce, Apfelsauerkraut und Kartoffel-Pastinakenrösti^(8,H,E,F)

€ 26,50

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Kräutern, Parmesan, Pinienkernen und Kürbisrisotto^(8,H,A,E)

€ 27,00

Pasta

Gebratene Champignons in Tomatenrahm

mit Paprika, Lauch und schmalen Bandnudeln_(D,E,J)

€ 17,00



Schmale Bandnudeln in sahniger Parmesansauce

mit Rosenkohl und halbtrockneten Tomaten_(8,H,E)

€ 16,50



Mit Ricotta und Spinat gefüllte Kartoffelgnocchi

mit Nussbutter, Walnussbruch, Frühlingslauch, Birne
und Blauschimmelkäse_(A,E,F,8,H)

€ 18,50



Dessert

Crème Brûlée

von dunkler Callebaut Schokolade mit Heidelbeersorbet
und türkischer Zuckerwatte_(8,H,F)

€ 11,50

Vanille-Schmandcrème

mit Kirschragôût, Lotuscrumble und Johannisbeersorbet_(8,H,E)

€ 10,00

Ein süßer Abschluss zum Kaffee

Handgemachte Pralinen aus der Confiserie „DreiMeister“_(8,A,H)

€ 2,00 pro Stück

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst

Allergene

- A Schalenfrüchte (Schalenfrüchte, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandel, Paranuss, Pecannuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss)
- B Sellerie
- C Erdnüsse
- D Soja
- E Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- F Eier
- G Fisch
- H Milch (einschließlich Laktose)
- I Senf
- J Sesamsamen
- K Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- L Krebstiere
- M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter)