



Öffnungszeiten

Unser Restaurantbereich ist täglich
von 7.00 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
	07.00 Uhr bis 11.00 Uhr
	Samstag, Sonntag und Feiertage
	07.30 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

Suppe

Fleisch

Fisch

Salate

Pasta

Vegane Kartoffelcrèmesuppe mit Haferschaum^(D)

€ 8,50

**Gebratenes Schweineschnitzel**

mit Kochschinken, Hüttenkäserührei, gerösteten Kartoffeln
und Gurkensalat in Dillrahm^(8,H,E,F)

€ 21,50

Gebackene Bauernente

mit Orangen-Ingwersauce, bunten Möhren, Frühlingslauch
und Vanillerisotto^(8,H,B)

€ 26,50

Gebratenes Lachsfilet

mit Meerrettichsauce, bunten Möhren, Frühlingslauch
und Kartoffel-Erbsenpüree^(E,G,8,H)

€ 26,50

Salat Bowl mit gebackenem Hähnchen

und Kräuter-Paprikadip^(8,H,B,I,E)

€ 17,50

Salat Bowl mit Falafelspießen

und pikantem Hummus^(D)

€ 17,50

**Salat Bowl mit mariniertem Thunfisch**

und roten Zwiebeln^(G)

€ 17,50

Mit Ricotta und Pilzen gefüllte Ravioli

mit Birnen, Walnüssen, Lauch und Fetakäse^(A,E,F,8,H)

€ 17,50





Abendkarte

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Suppen

Vegane Kartoffelcrèmesuppe mit Haferschaum^(D)



€ 8,50

mit gebratenen Mettenden^(2,3)

€ 10,50

Klare Essenz vom Wild

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Backerbsen^(B,F,8,H)

€ 9,50

Carpaccio vom Rind

mit Basilikumvinaigrette, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen und nussigem Feldsalat^(8,H,F,I,G)

€ 16,50

Gebackene Kartoffelwaffel

mit Räucherlachs, Garnelen und Crème fraîche^(E,F,G,8,H)

€ 17,50

Gebackener Ziegenkäse auf karamellisiertem Apfel

mit ausgelassenem Speck und Honig^(8,H,E)

€ 15,50

(auch vegetarisch möglich)

Gemischter Salat

€ 5,50

Salat Bowl

€ 10,50

Salat Bowl mit gebackenem Hähnchen

und Kräuter-Paprikadip^(8,H,B,I,E)

€ 17,50

Salat Bowl mit Falafelspießen

und pikantem Hummus^(D)

€ 17,50



Salat Bowl mit mariniertem Thunfisch

und roten Zwiebeln^(G)

€ 17,50

Salate

Fléisch

Gebratenes Tomahawksteak vom Duroc Schwein

mit Pfeffersauce, mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin^(B,8,H,2,3,F)

€ 59,50

(für 2 Personen)

Gebratenes Filet vom Duroc Schwein

mit Pfeffersauce, mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin^(B,8,H,2,3,F)

€ 27,50

Gebratenes Schweineschnitzel

mit Kochschinken, Hüttenkäserührei, gerösteten Kartoffeln
und Gurkensalat in Dillrahm^(8,H,E,F)

€ 21,50

Gebratenes Rinderfilet

mit Rotweinsauce, wildem Brokkoli und Kartoffelrösti^(8,H,E,F)

€ 36,50

Gebackene Bauernente

mit Orangen-Ingwersauce, bunten Möhren, Frühlingslauch
und Vanillerisotto^(8,H,B)

€ 26,50

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

mit Meerrettichsauce, bunten Möhren, Frühlingslauch
und Kartoffel-Erbsenpüree^(2,E,G,8,H,F)

€ 26,50

Gebratenes Zanderfilet

mit Dijonsenbutter, grünen Bohnen, Schinken
und Kartoffelstampf mit Ziegenfrischkäse^(8,H,A,E,G)

€ 28,50

Pasta / vegetarisch

Dessert

Linguine mit gebratenen Rinderfiletstreifen

in pikanter Sambalsauce mit Palmherzen, Tomaten und Frühlingslauch^(E,A)

€ 16,50

Geröstete Blumenkohlröschen

auf einer Crème von gegrillter Paprika, Couscous und veganem Joghurt^(D,E)

€ 17,50



Mit Ricotta und Pilzen gefüllte Ravioli

mit Birnen, Walnüssen, Lauch und Fetakäse^(A,E,F,8,H)

€ 17,50



Red Velvet Cookie

mit Schmandcrème, Beerenragoût und weißem Schokoladeneis^(8,H,F,E,A)

€ 10,50

San Sebastian Cheesecake

mit Orangensorbet und Amarettini^(8,H,E,F)

€ 10,50

Ein süßer Abschluss zum Kaffee

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

€ 2,00 pro Stück

Schokoladen Etagere (für 2 Personen)

4 handgemachte Pralinen aus der Confiserie „DreiMeister“,
6 gefriergetrocknete Früchte in Schokoladenhülle
und Schokoladen-Crossies^(8,A,H)

€ 17,50

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)