



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	Dienstag bis Samstag
	12.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kaffee & Kuchen	13.30 Uhr bis 17.00 Uhr
Abendkarte	Dienstag 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

Fléisch

Físch

Salate

Pasta

Steinpilzcrèmesuppe mit Haferschaum^(D)

€ 8,50



Gebratenes Schweineschnitzel

mit Zitrone, Kartoffelspalten, Parmesanmayonnaise
und Gurkensalat^(8,H,E,F)

€ 21,50

Gebackene Bauernente

mit Orangen-Ingwersauce, Rotkohl und Klößen^(8,H,B)

€ 26,50

Gebratenes Lachsfilet

mit Zitronen-Buttersauce, bunten Möhren, Frühlingslauch
und Vanillerisotto^(8,H,E,F)

€ 26,50

Salat Bowl mit gebratener Hähnchenbrust^(I)

€ 17,50

Salat Bowl mit Falafelcroûtons^(D,E,I)

€ 17,50



Salat Bowl mit mariniertem Thunfisch^(G,I)

€ 17,50

Mit Ricotta und Pilzen gefüllte Ravioli

mit Birnen, Pinienkernen, Lauch und Blauschimmelkäse^(A,E,F,8,H)

€ 17,50





Abendkarte

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Suppe

Vorspeisen

Salate

Steinpilzcrèmesuppe mit Haferschaum^(D)

€ 8,50



Klare Essenz vom Wild

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

€ 9,50

Burrata mit marinierten bunten Tomaten

Pesto, Pinienkernen und nussigem Feldsalat^(8,H,F,I,A)

€ 16,50

Mit Räucherlachs gefüllter Tortilla

mit Shrimps und Paprika-Schmandcrème^(E,L,8,H)

€ 17,50

Gemischter Salat

€ 5,50

Salat Bowl

€ 10,50

Salat Bowl mit gebackenem Hähnchenbrustfilet^(I)

€ 17,50

Salat Bowl mit Falafelcroûtons^(D,E,I)

€ 17,50



Salat Bowl mit mariniertem Thunfisch^(G)

€ 17,50

Hauptgerichte

Geschmortes Hirschgulasch

in Rotwein-Preiselbeersauce mit Butterspätzle, Birnenspalten und Feldsalat_(1,E,F,8,H,B)

€ 23,50

Gebratenes Schweineschnitzel

mit Zitrone, Kartoffelspalten, Parmesanmayonnaise und Gurkensalat_(8,H,E,F)

€ 21,50

Gebratenes Rumpsteak

mit Rotweinsauce, buntem Gemüse und Kartoffelrösti_(8,H,E,F)

€ 36,50

Gebackene Bauernente

mit Orangen-Ingwersauce, Rotkohl und Klößen_(8,H,B)

€ 26,50

Gebratenes Lachsfilet

mit Zitronen-Buttersauce, bunten Möhren, Frühlingslauch und Vanillerisotto_(8,H,E,F)

€ 26,50

Gebratenes Zanderfilet

mit Dijon-Senfsauce, grünen Bohnen, Speck, Grilltomate und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln_(2,3,8,H,I,B)

€ 28,50

Mit Ricotta und Pilzen gefüllte Ravioli

mit Birnen, Pinienkernen, Lauch und Blauschimmelkäse_(A,E,F,8,H)

€ 17,50



Schmandcrème

mit Apfelragoût, Crumble und Vanilleeis_(8,H,F,E,A)

€ 10,50

Schokoladenküchlein

mit Fruchtsorbet und Beerenragoût_(8,H,E,F)

€ 10,50

Fisch

Pasta

Dessert

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)