

# Kc

*Kaminstube*

IM BURGHOTEL  
DINKLAGE

## 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	13.30 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

### **Klare Essenz vom Wild**

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Grießklößchen<sub>(B,F,8,H)</sub>

€ 9,50

### **Gebratenes Schweineschnitzel**

mit Kartoffelspalten, Limettenmayonnaise  
und Tomaten-Mozzarellasalat<sub>(8,H,E,F,A)</sub>

€ 21,50

### **Gebackene Maishähnchenbrust**

mit Bourbon Sauce, Spargel-Möhrengemüse  
und Süßkartoffelpüree<sub>(8,H,B)</sub>

€ 26,50

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Weißweinsauce, Spargel-Linsengemüse, Frühlingslauch  
und gebratenen Kartoffeln<sub>(2,3,8,H,E)</sub>

€ 28,50

### **Feldsalat mit gebratenen Rinderstreifen,**

Äpfeln, Radicchio und Walnüssen<sub>(L,A)</sub>

€ 17,50

### **Salatherzen mit gebratener Hähnchenbrust,**

Dijonsenf-Honigdressing, Croûtons, Kirschtomaten  
und Parmesan<sub>(E,I)</sub>

€ 17,50

### **Marinierter grüner Spargelsalat in Basilikumpesto**

mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Burrata<sub>(I,8,H,A)</sub>

€ 17,50



### **Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli**

mit Spinatsauce, gebratenen Kräuterseitlingen  
und Zucchiniwürfeln, Pinienkernen<sub>(A,E,F,8,H)</sub>

€ 18,50

*Auch VEGAN möglich. Bitte sprechen Sie uns an!*





*Abendkarte*

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Suppe

**Spargelcrèmesuppe** mit Mandelschaum<sup>(D)</sup>

€ 9,50



**Klare Essenz vom Wild**

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Grießklößchen<sup>(B,F,8,H)</sup>

€ 9,50

Vorspeisen

**Karamellierter Ziegenfrischkäse**

mit Traubensalat, roten Zwiebeln und Pinienkernen<sup>(8,H,A,I)</sup>

€ 17,50

**Gebeizter, pochierter Lachs** *(kalt)*

mit marinierter Gurke, Wasabidip und gebackener Garnele<sup>(G,L,J,D,E,I)</sup>

€ 17,50

**Gebackene Wildpraline im Pankomantel**

mit Aprikosen-Chili-Chutney und Lauch<sup>(8,H,E,F)</sup>

€ 17,50

**Beilagensalat**

€ 5,50

**Bunter Salat**

€ 10,50

Salate

**Feldsalat mit gebratenen Rinderstreifen,**

Äpfeln, Radicchio und Walnüssen<sup>(I,A)</sup>

€ 17,50

**Salatherzen mit gebratener Hähnchenbrust,**

Dijonsenf-Honig dressing, Croûtons, Kirschtomaten und Parmesan<sup>(E,I)</sup>

€ 17,50

**Marinierter grüner Spargelsalat in Basilikumpesto**

mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Burrata<sup>(I,8,H,A)</sup>

€ 17,50



Hauptgerichte

### **Geschmortes Hirschgulasch**

mit Oliven, Tomaten, Zitronengras und gebratenen Kartoffeln<sup>(B)</sup>

€ 24,50

### **Gebratenes Schweineschnitzel**

mit Kartoffelspalten, Limettenmayonnaise  
und Tomaten-Mozzarellasalat<sup>(8,H,E,F,A)</sup>

€ 21,50

### **Gebratenes Rumpsteak**

mit Sauce Foyot, grünen Bohnen, Speck,  
Grilltomate, Kartoffelstampf und gebackenen Zwiebelringen<sup>(2,3,8,H,E,F,B)</sup>

€ 36,50

### **Gebackene Maishähnchenbrust**

mit Bourbon Sauce, Spargel-Möhrengemüse  
und Süßkartoffelpüree<sup>(8,H,B)</sup>

€ 26,50

### **Gebratenes Kabeljaufilet**

mit Paprikasauce, Chorizo, Frühlingslauch, wildem Brokkoli  
und Kartoffelpüree<sup>(8,H,E,F)</sup>

€ 27,50

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Weißweinsauce, Spargel-Linsengemüse, Frühlingslauch  
und gebratenen Kartoffeln<sup>(2,3,8,H,E)</sup>

€ 28,50

### **Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli**

mit Spinatsauce, gebratenen Kräuterseitlingen,  
Zucchiniwürfeln und Pinienkernen<sup>(A,E,F,8,H)</sup>

€ 18,50

*Auch VEGAN möglich. Bitte sprechen Sie uns an!*



Fisch

Pasta

Dessert

### **Mit Eiercrème gefüllter Blätterteig**

mit Maracujasauce, Schmand und Vanilleeis<sup>(8,H,F,E,A)</sup>

€ 12,50

### **Cheesecake auf feinem Mürbeteigboden**

mit Himbeerragoût, Baiser und Erdbeersorbet<sup>(8,H,E,F)</sup>

€ 11,50

## 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)