



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

Französische rote Zwiebelsuppe

mit Thymian und Salbei^(E)

€ 10,50



Fléisch

Überbackenes Schweineschnitzel

mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, gerösteten Drillingen
und Gurkensalat mit Dill und Zwiebeln^(8,H,E,F,A)

€ 21,50

Geschmortes Hirschgulasch

mit italienischen Kräutern, Tomatenwürfeln, schwarzen Oliven
und Süßkartoffelschupfnudeln^(8,E,6)

€ 24,50

Gebackene Maishähnchenbrust

mit Bandnudeln, Trüffelsauce, Parmesan und gebratenen
Kräuterseitlingen^(8,H,B,E)

€ 26,50

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

mit Hirtenkäsesauce, mediterranem Gemüse
und kanarischen Kartoffeln^(8,H,E)

€ 27,50

Marinierter Melonensalat mit Minze,

Kirschtomaten, Hirtenkäse und Pinienkernen^(8,H,A)

€ 15,50



Salate

Bunter Salat mit gezupftem Lachs (kalt),

Dijonsenf-Honig dressing, Croûtons und Kirschtomaten^(E,I)

€ 17,50

Pasta

Vegane Kartoffel-Spinatgnocchi

mit Kirschtomaten, Pfirsichspalten, Frühlingslauch und Basilikum

€ 18,50





Abendkarte

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Suppen

Gurkenkaltschale mit Schmand,

Dill und Rauchlachs^(8,H,G)

€ 10,50

Französische rote Zwiebelsuppe

mit Thymian, Salbei und geröstetem Pfefferbaguette^(E)

€ 10,50



Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

mit Traubensalat, roten Zwiebeln und Pinienkernen^(8,H,A,I)

€ 15,50

Gebratene, marinierte Garnelen

mit Knoblauchdip und geröstetem Pfefferbaguette^(L,E,F)

€ 17,50

Gebackene Datteln im Speckmantel

mit Hirtenkäse, Pistazien und geröstetem Pfefferbaguette^(2,3,8,H,E,A)

€ 16,50

Beilagensalat

€ 5,50

Gemischter Salat

€ 10,50

Salate

Süßkartoffelsalat mit gebratener Hähnchenbrust,

Moosbeeren, Curry und Rapunzelsalat^(L,A)

€ 15,50

Bunter Salat mit gezupftem Lachs (kalt),

Dijonsenf-Honigdressing, Croûtons und Kirschtomaten^(E,I)

€ 17,50

Marinierter Melonensalat mit Minze,

Kirschtomaten, Hirtenkäse und Pinienkernen^(8,H,A)

€ 15,50



Hauptgerichte

Geschmortes Hirschgulasch

mit italienischen Kräutern, Tomatenwürfeln, schwarzen Oliven und Süßkartoffelschupfnudeln^(8,E,6)

€ 24,50

Überbackenes Schweineschnitzel

mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, gerösteten Drillingen und Gurkensalat mit Dill und Zwiebeln^(8,H,E,F,A)

€ 21,50

Gebratenes Rumpsteak mit Senfkruste,

Pfeffersauce, gebratenen Zwiebeln und Annakartoffeln^(2,3,8,H,E,B,I)

€ 36,50

Gebackene Maishähnchenbrust

mit Bandnudeln, Trüffelsauce, Parmesan und gebratenen Kräuterseitlingen^(8,H,B,E)

€ 26,50

Sous Vide gegarter Schweinebauch

mit Teriyakisauce, Sauerkraut und Brioche-Muffin^(8,H,E,F,B,D,I)

€ 26,50

Gebratenes Kabeljaufilet mit Walnussbutter,

Zitronensauce, Polenta-Gnocchi, Venusmuscheln und Spinat^(8,H,E,B,M,G,A)

€ 28,50

Gebratenes Lachsfilet mit Hirtenkäsesauce,

mediterranem Gemüse und kanarischen Kartoffeln^(8,H,E)

€ 27,50

Vegane Kartoffel-Spinatgnocchi

mit Kirschtomaten, Pfirsichspalten, Frühlingslauch und Basilikum



€ 18,50

Crème Brûlée auf Mandelbiskuit

mit Maracujasauce und Vanilleeis^(8,H,F,E,A)

€ 12,50

Schokoladen-Brownie mit Haselnüssen,

Vanilleschmand und Limettensorbet^(8,H,E,F,A)

€ 11,50

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)