



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

Suppen

Sellerie-Birnencremesuppe

mit Haferschäum und Haselnussstaub_(D,A,E)

€ 10,50



Fléisch

Gebratenes Schweineschnitzel

mit Pilzrahmsauce, gerösteten Drillingen und Preiselbeeren_(8,H,E,F,A)

€ 19,50

Geschmortes Hirschgulasch

mit Aprikosengelee, Birne, Semmelbutter und Spätzle_(B,F,E)

€ 24,50

Gebackene Maishähnchenbrust

mit Röstzwiebelkruste, Sherry-Jus, Weißweinrisotto
und gebratenem Rosenkohl_(8,H,B,E,F,L)

€ 25,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

mit Paprika-Olivensauce, Basilikum, geschmorter Aubergine
und Kartoffelmousseline_(8,H,E,B)

€ 28,50

Salate

Bunter Salat mit Walnussvinaigrette,

Trauben, Staudensellerie, Käsewürfeln und Croûtons_(8,H,A,I,B)

€ 15,50



Bunter Salat mit gebratener Maishähnchenbrust,

Dijonsenf-Honig dressing, Kirschtomaten und Kürbis_(G,I)

€ 17,50

Pasta

Polentagnocchi in veganem Pilzrahm

mit Zucchini, gebratenen Kräuterseitlingen und Spinat

€ 18,50





Abendkarte

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Suppen

Vorspeisen

Salate

Sellerie-Birnencremesuppe

mit Haferschäum und Haselnussstaub_(D,A,E)

€ 10,50



Steinpilzessenz

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Möhrenstiften,
Lauch und Maisgrießklößchen_(B,E,D)

€ 11,50

Unsere kleine Auswahl

Gebratener Hähnchenspieß mit Erdnusssauce, gebackene Garnele
auf Algensalat und Falafelbällchen mit Gurke und Joghurt_(8,H,C,L)

€ 17,50

Rote Bete Carpaccio mit Rauchlachs,

Kalamansi-Schmandcrème, Blinis und Forellenkaviar_(8,H,F)

€ 17,50

Mit Pilzen und Ei gefüllter Weizentortilla

mit Whiskeysauce und Röstzwiebeln_(E,F)

€ 15,50



Beilagensalat

€ 5,50

Gemischter Salat

€ 10,50

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse,

Honig, Walnüssen, Birne und Granatapfelkernen_(8,H,A,I)

€ 16,50



Bunter Salat mit gebratener Maishähnchenbrust,

Dijonsenf-Honig dressing, Kirschtomaten und Kürbis_(G,I)

€ 17,50

Bunter Salat mit Walnussvinaigrette,

Trauben, Staudensellerie, Käsewürfeln und Croûtons_(8,H,A,I,B)

€ 15,50



Hauptgerichte

Geschmortes Hirschgulasch

mit Aprikosengelee, Birne, Semmelbutter und Spätzle^(B,F,E)

€ 24,50

Gebratenes Schweineschnitzel

mit Pilzrahmsauce, gerösteten Drillingen und Preiselbeeren^(8,H,E,F,A)

€ 19,50

Gebratenes Rinderfilet mit Knoblauchbuttersauce,

gebratenem Gemüse und Herzoginkartoffel^(8,H,B,I,F)

€ 36,50

Gebackene Maishähnchenbrust

mit Röstzwiebelkruste, Sherry-Jus, Weißweinrisotto, gebratenem Rosenkohl und gebackener Garnele im Filoteig^(8,H,B,E,F,L)

€ 26,50

Gebratene Barbarie Entenbrust

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

€ 27,00

Gebratenes Zanderfilet

mit Paprika-Olivensauce, Basilikum, geschmorter Aubergine und Kartoffelmousseline^(8,H,E,B)

€ 28,50

Gebratene Garnelen

mit Knoblauch-Buttersauce, Gemüse, schwarzen Bandnudeln und Forellenkaviar^(8,H,E,B,L)

€ 27,50

Polentagnocchi in veganem Pilzrahm

mit Zucchini, gebratenen Kräuterseitlingen und Spinat

€ 18,50



Parfait mit griechischem Joghurt und Honig,

gerösteten Pinienkernen und Karamell^(8,H,F,E,A)

€ 12,50

Weißes Schokoladenmousse

mit Birnensorbet, lauwarmem Schokoküchlein und Haselnüssen^(8,H,E,F,A)

€ 13,50

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)