



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 13.30 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

Vegane Kartoffelcrèmesuppe mit Haferschaum^(D)

€ 8,50



Gebratenes Schweineschnitzel

mit Waldpilzsauce, gerösteten Kartoffeln und gemischtem Salat^(B,H,E,F)

€ 21,50

Gebackene Bauernente

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

€ 26,50

Gebratenes Lachsfilet

mit Meerrettichsauce, bunten Möhren
und Vanillerisotto^(E,G,8,H)

€ 26,50

Salat Bowl mit gebackenem Hähnchen

und Kräuter-Paprikadip^(8,H,B,I,E)

€ 17,50

Salat Bowl mit Falafelcroûtons^(D,E)

€ 17,50



Salat Bowl mit mariniertem Thunfisch

und roten Zwiebeln^(G)

€ 17,50

Mit Ricotta und Pilzen gefüllte Ravioli

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

€ 17,50





Abendkarte

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Suppen

Vorspeisen

Salate

Vegane Kartoffelcrèmesuppe mit Haferschaum^(D)

€ 8,50



Klare Essenz vom Wild

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

€ 9,50

Carpaccio vom Rind

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

€ 16,50

Gebackener Kartoffelrösti

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

€ 17,50

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 Falafelcroûtons^(D,E)

€ 17,50



Salat Bowl mit mariniertem Thunfisch

und roten Zwiebeln^(G)

€ 17,50

Fléisch

Gebratenes Filet vom Duroc Schwein

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

€ 27,50

Gebratenes Schweineschnitzel

mit Waldpilzsauce, gerösteten Kartoffeln und gemischtem Salat^(8,H,E,F)

€ 21,50

Gebratenes Rumpsteak

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

€ 36,50

Gebackene Bauernente

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

€ 26,50

Físch

Gebratenes Lachsfilet

mit Meerrettichsauce, bunten Möhren und Vanillerisotto^(2,E,G,8,H,F)

€ 26,50

Gebratenes Zanderfilet

mit Dijonsenfauce, grünen Bohnen mit Speck
und Kartoffelstampf mit Hüttenkäse^(8,H,A,E,G)

€ 28,50

Pasta

Mit Ricotta und Pilzen gefüllte Ravioli

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

€ 17,50



Dessert

Red Velvet Cookie

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

€ 10,50

San Sebastian Cheesecake

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

€ 10,50

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)