

aS IM BURGHOF

Sehr geehrter Gast

Wir heißen Sie in unserem Restaurant

herzlich Willkommen.

Lassen Sie sich von unserem Service- und Küchenteam mit hausgemachten Spezialitäten verwöhnen.

Sollten Sie in unserem Speisenangebot nicht das Richtige finden, sind wir gerne bereit Ihre Wünsche zu berücksichtigen, sofern uns dies möglich ist.

Fragen Sie nach Ergänzungen der Speisekarte.

Wir möchten dazu beitragen, dass Sie sich bei Ihrem Aufenthalt im Burghof wohl fühlen und

bedanken uns für Ihren Besuch

Ihr Burghof Team

Aus Unserem **Suppentopf**

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1) Feine Kraftbrühe
mit frischen Gemüsejulien und Flädle
(A1,C,G) | 5,50 EURO |
| 2) Fruchtiges Tomatencremesüppchen
mit Brotchips und Sahnehaube (G,1,6) | 5,00 EURO |
| 3) Feine Möhren - Ingwer Suppe
mit Garnelen am Spieß (G,B,D) | 6,50 EURO |
| 4) Zwiebelsuppe
mal anders mit Brandteigerbsen
und Käse überbacken (A1,C,G,L) | 5,00 EURO |

Köstlichkeiten zum Einstimmen



- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 5) Bunter Blattsalat
als Beilage (J,C,G) | 2,50 EURO |
| 6) Gemischter Blattsalat
(J,C,G) | 4,00 EURO |
| 7) Brot mit Aioli
(A1,C,J G) | 4,00 EURO |
| 8) Antipasti Türmchen
mit grünem Pesto
dazu Brot und Dip (A1,H) | 8,00 EURO |
| 9) Bruchetta Triologi
mit Tomaten, Mozzarella, Erbsencreme,
Datteln, Olivencreme (A1,G,C,1,J) | 7,00 EURO |
| 10) Mengeder Salat
mit Pfannkuchenröllchen
gefüllt mit Frischkäse und Lachs
(A1,C,G,D,J,1) | kl. 6,50 EURO
gr. 13,50 EURO |

Köstlichkeiten zum Einstimmen

11) **Olympiasalat** kl. 6,50 EURO
mit Hähnchenbrust gr. 13,00 EURO
und Knoblauchdressing
mit geriebenem Käse (A1,C,J,G)

12) **Salat-Variation** kl. 6,50 EURO
mit Fisch und Garnelen (A1,D,J,B,C) gr. 15,00 EURO

13) **Knusprige Reibekuchen** 9,50 EURO
mit Lachs (C,A1,)

Dressing nach Wahl:
Essig/Öl, Hausdressing, Honig/Senf (C,G,J)

Spezialitäten aus **der Polnischen Küche**



- 14) Klares **Rote-Beete-Süppchen** 6,50 EURO
dazu Kroketten gefüllt mit Fleisch
oder Sauerkraut und Champignons (A1,C,6,1,7)
- 15) **Laugen Serviettenknödel** 6,00 EURO
mit frischen Champignons und Rahmsauce
(C,A1,6,7,3)
- 16) **Polnische Maultaschen / Pierogi** 8,00 EURO
mit Fleischfüllung
oder Sauerkraut - Champignonsfüllung
(A1,G,C,1)
- 17) **Krauttopf** mit Fleischeinlage / Bigos (1,6) 7,50 EURO
- 18) **Polnische Reibekuchen** 11,50 EURO
mit Hähnchenbrust, Bratensauce und Käse
(C,A1)

Meine Klassiker **aus der Pfanne** **und vom Grill**

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 19) Gemischte Filetstreifen
mit frischen Rahmchampignons (A1,G,1,2) | 15,00 EURO |
| 20) Schweinemedallions
unter der Kräuterkruste auf Birnensoße
und Karamelierte Möhren (G A1,2,1) | 16,00 EURO |
| 21) Schweinemedallions im Speckmantel
mit frischem Gemüse und Pfefferrahmsauce
(G,A1,2) | 16,00 EURO |
| 22) Dreierlei Medallions
vom Schwein, Rind und Hähnchen
mit Gemüse und Saucen-Trio (G,A1,1,1,2,3,6,7) | 19,00 EURO |
| 23) Gegrillte Hähnchenbrust
mit Brie überbacken, Preiselbeeren,
Tomatensauce und Buttergemüse (J,G,I,1) | 15,50 EURO |

Steak-Karte

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 24) Rumpsteak mit Zwiebelchatney
auf Speckböhnchen (G) | 22,00 EURO |
| 25) Rumpsteak mit bunter Pfeffersauce
und Grillgemüse (G,I,1,2) | 21,00 EURO |
| 26) Rumpsteak unter der Senfkruste
mit provenzalischem Gemüse (G,A1,K,I) | 21,00 EURO |

Beilagen nach Wahl:

*Pommes, Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln,
Knoblauchkartoffeln, Salzkartoffeln,
Laugen, Serviettenknödel und Kräuterreis (A1,G,C)*

Burghofschnitzel

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 27) Wiener Art (A1,C,G) | 9,00 EURO |
| 28) Jägerschnitzel
mit frischen Champignon (A1,C,G,L,1,3,6,7) | 11,00 EURO |
| 29) Paprikaschnitzel
mit pikanter Paprika
und Paprikasauce (A1,C,G,L,1,3,6,7) | 11,00 EURO |
| 30) Pfefferschnitzel
mit Pfefferrahmsauce (A1,C,G,L) | 11,00 EURO |
| 31) Bauernschnitzel
mit Schmorzwiebeln und Spiegelei
(A1,C,G,L) | 13,00 EURO |
| 32) Hawaischnitzel
mit Kochhinterschinken,
Ananas mit Käse überbacken (A1,G,1,6) | 13,00 EURO |
| 33) Tomaten-Mozzarella Schnitzel
mit Käse überbacken (A1,C,G) | 13,00 EURO |

Burghofschnitzel

- | | |
|-------------------------------------------------|------------|
| 34) Fruchtiges Schnitzel | 13,00 EURO |
| mit Birne und Gorgonzola überbacken
(A1,C,G) | |
| 35) Champignon-Zwiebel Schnitzel | 13,00 EURO |
| mit Käse überbacken (A1,C,G) | |

Alle Schnitzelvariationen können Sie auch
als Schweine- oder Geflügelschnitzel bestellen.

Beilagen nach Wahl:

*Pommes, Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln,
Knoblauchkartoffeln, Salzkartoffeln,
Laugen, Serviettenknödel und Kräuterreis (A1,G,C)*

Nudel Variationen

- 36) **Spaghetti“Aglio Olio“** 7,50 EURO
mit Knoblauchöl, Peperoni und Parmesankäse
(A1,C,G)
- 37) **Bandnudeln** 8,50 EURO
mit Zitronen-Mozzarella und frischem
Basilikum (A1,C,G)
- 38) **Scharfe Pasta** 14,00 EURO
mit Curry, Garnelen, Tomaten, Zucchini,
Gemüse und frischem Lauch (A1,C,G,D,N)
- 39) **Lachswürfel** 15,50 EURO
im Nudelnest mit Spinat, Kirschtomaten
und Weisweinschaum (A1,C,G)
- 40) **Mediterrane Gnocchi Pfanne** 12,50 EURO
mit Hähnchenbrust, Tomatensahnesauce
und Parmesan (A1,C,G)

Von der Angel und aus dem Netz

- 41) **Schollenfilet“Finkenwerder Art“** 17,00 EURO
mit Speckstreifen und buntem Salat
(D,J,G,C)
- 42) **Zanderfilet** 18,00 EURO
mit Pommery Senfsauce
auf Buttergemüse (D,J,G,A1)
- 43) **Gratinierter Lachs** 19,00 EURO
auf Tomatenspinat mit Rieslingsauce
(D,A1,G,C,L)

Beilagen nach Wahl:

*Pommes, Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln,
Knoblauchkartoffeln, Salzkartoffeln,
Laugen, Serviettenknödel und Kräuterreis (A1,G,C)*

Für den **kleinen Hunger**

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 44) 5 Hähnchen Nuggets
mit Pommes frites und Dip nach Wunsch
(C,A1G,1,2,6) | 5,00 EURO |
| 45) Kinderschnitzel
mit Pommes frites und Dip nach Wunsch
(C,A1,G,1,2,6) | 5,00 EURO |
| 46) Gebackener Camembert
mit Brot, Butter,
Preiselbeeren und Salatgarnitur (G,A1,C,J,6) | 7,50 EURO |
| 47) Süßkartoffeln
Pommes frites mit Dip nach Wunsch
(J,C,G,2) | 4,50 EURO |

Und das **passt immer noch...** 

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 48) Hausgemachter Apfelkuchen,
warm serviert,
mit Vanilleeis und Sahnehäubchen
(A1,C,G,6,4) | 5,50 EURO |
| 49) Kaffee-Panna-Cotta
mit und Himbeersauce und frischen
Früchten (G,11,J) | 6,00 EURO |
| 50) Kokos Joghurt Mousse
auf einem Schokospiegel
mit gebackener Ananas
(G,,C,A1,6,11) | 6,50 EURO |
| 51) Hausgemachte Tiramisu
(C,G,A1,6,7,1) | 6,00 EURO |
| 52) Dessert Variationen
(C,G,A1,6,7,4,1,11) | 8,50 EURO |

Heißgetränke

Kaffe (7)	2,00 EURO
Cappuccino (7, g)	2,50 EURO
Espresso (7)	2,00 EURO
Latte Macchiato (7,g)	2,80 EURO
Latte Macchiato mit Baileys (7,g)	3,90 EURO
Latte Macchiato mit Baileys und Sahne (4,7,g,L)	4,50 EURO
Kakao (7)	2,00 EURO

Mandel Sirup (6)	0,40 EURO
Vanille Sirup	0,40 EURO
Haselnuss Sirup	0,40 EURO

Tee

Pfefferminze	1,80 EURO
Kräutermischung	1,80 EURO
Grün	1,80 EURO
Kamille	1,80 EURO
Vanille	1,80 EURO
Früchtermischung	1,80 EURO
Darjeeling	1,80 EURO
Fenchel	1,80 EURO
Rooibusch	1,80 EURO

Alkoholfreie Getränke

Selters Medium/Naturell	0,25 l	2,00 EURO
Selters Medium/Naturell	Fl. 0,75 l	4,70 EURO
Coca-Cola (3,4,10,7)	0,2 l	2,20 EURO
Coca-Cola light (3,4,6,10,7)	0,2 l	2,20 EURO
Coca-Cola Zero (4,10,7) 0,2 l		2,20 EURO
Fanta (3,4,6)	0,2 l	2,20 EURO
Sprite (3,4,6)	0,2 l	2,20 EURO
Messo Mix (3,4,6)	0,2 l	2,20 EURO
Apfelschorle Vio (6)	0,3 l	2,80 EURO
Rhabarberschorle Vio (6)	0,3 l	2,80 EURO
Johannisbeereschorle	0,3 l	2,80 EURO
Bionade Holunder (4,6)	0,33 l	2,50 EURO
Bionade Inwer-Orange (6)	0,33 l	2,50 EURO
Schweppes Bitter Lemon (3,8,6)	0,20 l	2,40 EURO
Schweppes Ginger Ale (4,8,6)	0,20 l	2,40 EURO
Apfel Saft* (4,6)	0,2 l	2,20 EURO
Orangen Saft* (4,6)	0,2 l	2,20 EURO
Kirsch Saft* (4,6)	0,2 l	2,20 EURO
Marakuja Saft* (4,6)	0,2 l	2,20 EURO
Banane Saft* (4,6)	0,2 l	2,20 EURO

*auch als Schorle

Biere

„Stößchen“	vom Fass	0,15 l	1,60 EURO
Kronen Pils	vom Fass	0,2 l	1,60 EURO
Kronen Pils	vom Fass	0,3 l	2,10 EURO
Kronen Pils	vom Fass	0,5 l	4,30 EURO
Alt	vom Fass	0,5 l	3,40 EURO
Tyskie		0,5 l	2,80 EURO

Schlösser Alt	vom Fass	0,2l	1,50 EURO
Schlösser Alt	vom Fass	0,3l	2,10 EURO

Hövels Original	vom Fass	0,2 l	1,70 EURO
Hövels Original	vom Fass	0,3 l	2,20 EURO
Hövels Original	vom Fass	0,5 l	3,50 EURO

Clausthaler Alkoholfrei		0,33 l	2,00 EURO
Clausthaler Radler		0,33 l	2,00 EURO
Clausthaler Extra-Herb		0,33 l	2,00 EURO

Schöfferhofer Weizen Hell		0,5 l	3,50 EURO
Schöfferhofer Weizen Dunkel		0,5 l	3,50 EURO
Schöfferhofer Alkoholfrei		0,5 l	3,50 EURO
Schöfferhofer Grapefruit		0,33 l	2,00 EURO
Vitamalz (A,4,6,3,8)		0,33 l	2,00 EURO

Aperitif

Ramazotti		2 cl	2,70 EURO
Averna		2 cl	2,70 EURO
Sherry		2 cl	2,70 EURO
Martini Bianco		5 cl	3,20 EURO

Digestifs und Liköre

Fernet-Branca	2 cl	2,40 EURO
Sambuca	2 cl	2,30 EURO
Baileys	4 cl	3,50 EURO
Malteser	2 cl	2,40 EURO
Jägermeister	2 cl	2,30 EURO
Absolut Vodka	2 cl	2,10 EURO
Ouzo	2 cl	2,40 EURO
Grappa	2 cl	2,10 EURO
Williams Christ Birne	2 cl	2,40 EURO
Kirschwasser	2 cl	2,40 EURO
Waldhimbeergeist	2 cl	2,40 EURO
Weizenkorn	2 cl	2,40 EURO
Linie Aquavit	2 cl	2,40 EURO
Tequila	2 cl	2,50 EURO
Likör 43	2 cl	2,80 EURO

Cognac, Whisky & Co

Mariacron	2 cl	2,40 EURO
Asbach Uralt	2 cl	2,40 EURO
Dry Gin	2 cl	2,00 EURO
Jim Beam	2 cl	3,00 EURO
Bacardi	2 cl	3,00 EURO
Calvados	2 cl	3,00 EURO
Hennessy Cognac	2 cl	3,40 EURO

Offene Weine

Rocca Antica - Primitivo – Apullien/ Italien **4,00 EURO**

Speiseempfehlung: Ein idealer Begleiter von Pastagerichten mit Fleischsoßen, gegrilltem Gemüse und Pizza.

Azabache Tempranillo Tinto **3,70 EURO**
- D.O.Ca. Rioja/ Spanien

Canforrales Tempranillo Seleccion **3,70 EURO**
– D.O. La Mancha/ Spanien

Canforrales Seleccion Tinto 2013 ist ein trockener, rebsortenreiner Tempranillo Rotwein aus der La Mancha mit vier Monaten Barrique Ausbau. Der Canforrales Seleccion von Bodegas Campos Reales weist eine deutliche Tanninstruktur auf und eine intensive Nase mit kräftigen Fruchtaromen. Canforrales Seleccion ist am Gaumen von süßlicher Frucht mit deutlichen Tanninen. Ein moderner Weinstil mit einer intensiven, fruchtigen Nase und Spuren von Cassis, Banane und Vanille wird deutlich. In der Farbe bietet der Seleccion Tinto ein intensives Purpur mit violetten Reflexen.

Speiseempfehlung: Ein idealer Begleiter von Pastagerichten mit Fleischsoßen, gegrilltem Gemüse und Pizza.

**Valleoscuro Rosado Cuvée
– Valle de Benavente/ Spanien**

3,80 EURO

Speiseempfehlung: Gut gekühlt (6-8° C)
begleitet der Valleoscuro Rosé idealerweise
Pasta-, Reisgerichte und Geflügel.

**Lukas Kesselring Riesling trocken
– Pfalz – Bio/ Vegan**

4,30 EURO

**Gran Cardiel Verdejo Viura
– D.O. Rueda**

3,80 EURO

Gran Cardiel Blanco 2014 von Bodegas Cachazo aus der Rueda in Spanien ist ein Weißwein aus Verdejo und Viura Trauben mit einem ausgezeichneten Preis-Genuss-Verhältnis. Dieser Gran Cardiel Blanco besticht durch sein reifes Aroma von exotischen Früchten mit eleganten Noten ohne störende Weinsäure.

**Blanco Nieva Verdejo
– DO Rueda**

4,90 EURO

Sekt

Prosecco Le Contesse – Italien

3,10 EURO

Prosecco Frizzante DOC Treviso ist ein trockener, klassischer Aperitif von Le Contesse aus Italien. Ein rebsortenreiner Glera der durch eine beschwingte Frische mit leichter Kohlensäure und Noten von grünen Äpfeln und tropischen Früchten besticht. Dieser Le Contesse Prosecco Frizzante hat eine feine und andauernde Perlage mit viel Schaum.

Speiseempfehlung:

Dieser Wein kann als Aperitif getrunken werden, aber auch zu und außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert werden. **Unbedingt kalt servieren!**

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³
Hafer⁴, Dinkel⁵, Hybridstämme⁷)

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³,
Cashew⁴, Pecanuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸
und Queenslandnuss⁹)

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von
mehr als 10mg/kg oder 10mg/L

M: Lupinen

N: Weichtiere

Zusatzstoffe

1: mit Konservierungsstoff

2: mit Geschmacksverstärker

3: mit Antioxidationsmittel

4: mit Farbstoff

5: mit Phosphat

6: mit Süßungsmittel

7: Koffeinhaltig

8: Chininhaltig

9: Geschwärzt

10: Enthält Phenylalaninquelle

11: Geliermittel

