



Speisekarte

Aperitif

Burg „Fräulein“

Glas 0,2l 8,00€

Sekt mit Weinbergpfirsichlikör

Glas 0,1l 4,90€

Vorfreude

Burg-Brühe vom Rind

Hausgemachter Käse – Kräuterknödel, Chili, Ingwer A·F·L·G

9€

Kartoffel-Pflaumen Suppe

Käse-Stick A·G·L·N

9€

wahlweise mit Black - Tiger Garnele pro Stück

3€

Waldorfsalat

Entenbrust, Sellerie, Apfel, Walnüsse, C·F·H·L·M

16€

Pilz-Bruschetta

Dunkelbrot, Kirchtomaten, Ruccolasalat A

12€

Carpaccio vom Rind

Zitrone, Olivenöl, Parmesan, Ruccola A·G·M

17€





Fleischeslust



Kotelett vom Mellicher Duroc-Schwein
Bratkartoffeln, Zwiebel-Speck-Soße, Beilagensalat A·L·M
25€

Rumpsteak
Bohnengemüse, Kartoffelmousseline, Rosmarinjus A·G·L
32€

Schafsrücken unter der Kräuterkruste
Ratatouille, Erbsenpüree, konfierter Knoblauch A·G·L·M
28€

Kalbsleber Berliner Art
Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Balsamicojus A·G·L·M
25€

Barbarie Entenbrust
Wokgemüse, Basmatireis, Ingwerjus F·H·L·N
27€

Wiener Schnitzel vom Kalb
Lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone A·C·M
26€

Wild-Burger
Cheddarkäse, Preiselbeeren, Cocktailsoße, Schmorzwiebeln, Salat, Tomaten,
Pommes A·C·G
21€

Aus dem Wasser

Hausgemachte Spaghetti aglio e olio
Garnelen, Knoblauch, Kräuter, Chilli, Olivenöl A·B·C·F
26€

Zanderfilet
Petersilienkartoffeln, Ratatouille, Kräuterveloute A·D·G
28€





Vegetarisches

Hausgemachte Ravioli

Walnüsse, Frischkäse, Kräutersaitlinge, Rosmarinbutter A·C·G·H
23€

Geschmorter Knollensellerie

Petersilienkartoffeln, Ratatouille, Olivenöl-Emulsion F·L·N·G
23€

Wildkräutersalat mit Feta Schiffchen

Ahornsirup, Rosmarin, Kräuter-Vinaigrette G·H·M
18€

Trüffel-Pasta

Spaghetti, Tondellotrüffel A·G·H
28€

Für die Kleinen

Tagliatelle

Tomatensoße A·C
9€

Chicken-Fingers

Kartoffelpüree A·C·G
10€

Kinderschnitzel

Pommes A·C
10€

Krönender Abschluss

Schokoküchlein

Heu-Eis A·C·G
11€

Apfeltarte

Pflaumensorbet, Vanillesoße A·C·G
10€

Sorbetvariation

9€

Espresso Affogato

Espresso, Vanilleeis C·G
4€

