



Erbaut 1226 - Burg Lahneck anno 1678

BURGRESTAURANT LAHNECK

Herzlich willkommen

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Ruhetag - außer an Feiertagen

Dienstag - Sonntag geöffnet ab 11.30 Uhr

Durchgehend warme Küche von 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Für Gruppen und Gesellschaften stehen wir Ihnen nach Absprache auch außerhalb dieser Öffnungszeiten zur Verfügung.

Salate

Alle Salate sind mit Essig-Öl abgeschmeckt
dazu reichen wir Brot

Hirtensalat mit Feta-Käse ^{2,10,G}

Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und
geriebener Feta-Käse

€ 14,50

Großer gemischter Salat ^M

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Weißkohl,
Möhren und Zwiebelringe

€ 15,90

*****mit Hähnchenbrust-Streifen**

€ 18,90

Tzatziki ^{G,1,11}

Joghurt, Gurken, Dill, Knoblauch und Walnüsse

€ 8,60

Basilagensalat € 6,50

Suppen

Champignon-Crèmesuppe ^{10, G}

mit gerösteten Champignons und Kräuteröl
Cream of mushroom soup with roasted
mushrooms and herbs

€ 6,90

Lauchsuppe mit Hackfleisch ^G

Leek soup with minced meat

€ 7,40

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets 5 Stück

mit Pommes und Mayonnaise ^{11, C}

€ 9,50

Frikadelle mit Pommes und Ketchup ^{2,10, G}

€ 9,50

Pommessteller € 4,90

Ketchup / Mayonnaise ^{2,9} € 0,50

Vegetarisch

Zu den Gerichten empfehlen wir unseren

Beilagensalat

€ 6,50

Burgfräuleins Lieblingsgericht

Mediterrane Gemüse aus der Pfanne, bunter Reis
und Tzatziki ^{2, G}

€ 17,90

Gefüllte Zucchini- und Auberginen-Schiffchen¹⁰

mit Käse überbacken an Tomatensauce
mit buntem Reis

€ 17,90

Hauptgerichte

Zwei hausgemachte Frikadellen vom Grill¹⁰

mit Pommes und Tzatziki

€ 17,90

Hacksteak vom Grill ^{2, 10, G}

gefüllt mit Schafskäse, dazu Kräuter-Kartoffeln
und Tzatziki

€ 19,80

Die Legende mit den Zusatzstoffen und der Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite

Hauptgerichte

Zu den Gerichten empfehlen wir unseren

Beilagensalat

€ 6,50

Lady Erffa's Leibgericht

Hähnchenbrust vom Grill mit Tomate und Käse
überbacken, dazu Pommes

€ 22,50

Des Knächtes Grillteller

Hähnchenbrust, Rumpsteak und hausgemachte
Frikadelle mit Gemüse-Reis, Pommes und Ajvar

€ 28,40

Pappenheimer's Grillteller

Rumpsteak, Schweinerücken, Hähnchenbrust mit
überbackenen Zucchini-Schiffchen und Pommes

€ 29,30

Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef

ca. 250 g Rohgewicht

mit Kräuterbutter¹⁰ und Pommes

€ 28,90

Schweinz-Rückensteak

mit Rosmarin- Kartoffeln und Kräuterbutter¹⁰

€ 19,90

Die Legende mit den Zusatzstoffen und der Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite

Hauptgerichte

Zu den Gerichten empfehlen wir unseren

Beilagensalat

€ 6,50

Kavarma ^{II} aus der bulgarischen Küche

Fleischstückchen mit Tomaten, Zwiebeln,
Paprika und Champignons im Tontopf und
mit Ei überbacken, dazu Salzkartoffeln

vom Schwein € 18,90

vom Hähnchen € 19,90

Fisch

Forelle gegrillt [®]

an Fenchel mit Petersilienkartoffeln

€ 24,90

Zander-Filet [®] mit Lauch-Möhren-Gemüse

Petersilienkartoffeln und Butter

€ 26,50

Getränke

Heiße Getränke / Hot drinks

Tasse Kaffee / Cup of Coffee	€ 3,50
Pott Kaffee	€ 4,90
Cappuccino ^{17, G}	€ 4,70
Espresso	€ 2,90
Latte Macchiato ^{17, G}	€ 4,70
Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,20
Heiße Schokolade ^G	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Irish Coffee	€ 7,90

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Mineralwasser	0,25 l - € 2,90	0,75 l - € 6,90
Cola ^{1,3, 17} , Fanta ^{1,3} , Sprite ^{2, 19}		0,20 l - € 3,30
Apfelsaftchorle ^{2, 3, 4, 5}		0,25 l - € 3,30
Bitter Lemon ^{3, 16} , Tonic Water ¹⁶		0,20 l - € 3,70
Apfel-, Orangensaft/ juice		0,20 l - € 3,70
Rhabarber-Schorle		0,25 l - € 4,20
Johannisbeere-Schorle		0,25 l - € 4,20
Eis-Tee		0,33 l - € 4,70

Die Legende mit den Zusatzstoffen und der Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite

Getränke

Bier / Bierz

Lahnsteinger Pils vom Fass

0,3 l - € 3,60 0,5 l - € 5,50

Radler ^{2,19} / shandy

0,3 l - € 3,60

Colabier ^{1,5,17}

0,3 l - € 3,60

Helles Hefeweizen

0,5 l - € 5,70

Zwickelbier

0,5 l - € 5,90

Schnitz-Bock ^{1,11}

0,5 l - € 6,40

Martinator helles Doppelbock

0,5 l - € 6,40

Weizen Alkoholfrei

0,5 l - € 5,70

Alkoholreies Bier

0,33 l - € 3,90

Radler alkoholfrei

0,4 l - € 4,90

Malzbier

0,33 l - € 3,70

Getränke

Aperitif / Liköre

Aperol-Spritz ^{2, 5, 7, 14}		0,2 l - € 8,40
Sekt – Orange		0,1 l - € 5,90
Martini ²		5 cl - € 5,90
Sherry		4 cl - € 6,90
Jägermeister ¹	2 cl - € 3,50	4 cl - € 6,50
Ramazzotti ¹	2 cl - € 3,50	4 cl - € 6,50
Baileys ^{1, 12, 17}	2 cl - € 3,50	4 cl - € 6,50
Sambuca Molinari	2 cl - € 3,50	4 cl - € 6,50
Weinbergspfirsich-Likör		
	2 cl - € 3,00	4 cl - € 5,80
Schwarze-Johannisbeere-Likör		
	2 cl - € 3,00	4 cl - € 5,80

Getränke

Spirituosen

Asbach Uralt Weinbrand	2 cl - € 3,50
Bacardi Rum ¹	2 cl - € 3,50
Maltzserkreuz Aquavit	2 cl - € 3,00
Jameson	4 cl - € 7,50
Dimple	4 cl - € 7,90
Jack Daniel's ^{1,6}	4 cl - € 7,50
Gordon's Gin ¹⁶	2 cl - € 3,50 4 cl - € 6,50
Wodka Russland Standard	2 cl - € 3,50 4 cl - € 6,50
Obstler	2 cl - € 3,50
Williams Christ Brand	2 cl - € 3,50
Eifeler Zwetschgenbrand	2 cl - € 3,50
Rakia- Bulgarien	2 cl - € 3,50
Mastika -	2 cl - € 3,50

Getränke

Weine

Sekt Artarus Sekt trocken

...feine Perlage, fruchtig und frisch

iceolo 0,2 l - € 7,50 0,75 l - € 32,90

Offene Weißweine - 0,2 l

Riesling trocken, halbtrocken (Mosel) € 6,90

...fruchtig und trocken mit viel Schmelz und Aromen
reifer, gelber Früchte

Grauer Burgunder trocken € 7,50

...harmonisch und rund mit Aromen gelber Früchte,
kräftig mit nussigen Aromen, ein echter
Allrounder

Riesling (Mosel) lieblich € 6,90

...ein echtes exotisches Fruchtbonbon, mit Aromen
von Maracuja und Ananas.

Weißwein-Schorle € 5,50

Offene Rotweine - 0,2 l

Spätburgunder Rotwein trocken € 8,40

Mayschlosser Mönchberg (11hr)

...duftet nach Kirsche und Himbeere, am Gaumen weich und rund, einfach ein toller Spätburgunder vom Schieferboden

Dornfelder trocken, halbtrocken € 7,90

Rheinhessen ...deftig kräftiger Rotwein mit Aromen reifer roter Früchte, passt ganz hervorragend zu Gebrilltem, z.B. unseren Rumpsteaks

Rotwein-Schorle € 5,90

...tolle Fruchtaromen, die an Brombeere erinnern, kennzeichnen diesen Wein, passt ganz hervorragend zu Gebrilltem, z.B. unseren Rumpsteaks

Offener Weißherbst - 0,2 l

Portugieser Weißherbst € 7,30

...frischer fruchtiger Weißherbst mit Aromen, die an reife Kirschen erinnern, ein toller Begleiter zu unseren Salaten

Weinschorle-Rose € 5,70

Unser Weinlieferant ist *Weingalerie Artarus*

Die Weine enthalten Sulfite

Die Legende mit den Zusatzstoffen und der Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite

Zusatzstoffe

1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel,
4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt,
7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Stärke, 10-Milcheiweiß,
11-Süßungsmittel, 12-Zucker, 13-Sorbit, 14-Phenylalanin-
quelle, 15-Lactit, 16-chininhaltig, 17-coffeinhaltig,
18-erhöhter Koffeingehalt, 19-Tauringehalt, 20-bestrahlt,
21-Jodsalz, 22-gentechnisch verändert.

Allergene

A-glutenhaltiges Getreide A1-Weizen - A2-Roggen,
B-Krebstiere, C-Eier von Geflügel, D-Fisch, E-Erdnüsse,
F-Sojabohnen, G-Milch von Säugetieren und Milcherzeug-
nisse (inkl. Laktose), H-Schalenfrüchte H1-Walnüsse –
H2 Erdnüsse - H3-Pistazien, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam-
amen, O-Schwefeldioxid und Sulfite, P-Lupinen,
R-Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische ...

BURGRESTAURANT LAHNECK

Auf Wiedersehen