



Willkommen

SEHR GEEHRTER GAST,

wir heißen Sie herzlich willkommen in den altherwürdigen Mauern
des Wellness- & Tagungshotels Schloss Burgbrohl.

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen Köstlichkeiten,
mit denen wir Sie entlang kulinarischer Pfade führen.

Natürlich darf auch das passende Getränk nicht fehlen.
Gerne empfehlen wir den perfekten Wein zu Ihrer Speisewahl –
natürlich aus unserem hauseigenen Weinkeller.



GESCHICHTE

Erstmals urkundlich erwähnt wurde das Schloss im Jahre 1093 durch den Pfalzgrafen Heinrich in Zusammenhang mit der Stiftung Abtei Maria Laach.

1689 wurde das Schloss von den französischen Truppen durch einen Brand vernichtet und in den Jahren 1709/10 wiederaufgebaut.

Ferdinand von Bourscheid umzog zu Anfang des 19. Jahrhunderts den Felshügel mit Futtermauern, wodurch die herrlichen Parkanlagen und Gärten möglich wurden. In der Folge wechselte das Schloss mehrfach den Besitzer und diente bis in die 60er Jahre unter anderem einem Männerorden als Kloster.

1985 erwarb der österreichische Künstler Gottfried Helnwein das Anwesen und begann mit der Restaurierung des Schlosses und der Gartenanlage nach alten Plänen. Er lebte und arbeitete hier mit seiner Familie und verkaufte Schloss Burgbrohl 2006 an einen Wiener Geschäftsmann.

Die Schlossterrasse wurde 2010 komplett neu entworfen und angelegt. Sie wird so gut von den Gästen angenommen, dass sie sich fortlaufend entwickelt.

Mit einer abwechslungsreichen Speisekarte und der rustikal gemütlichen Atmosphäre ist sie für Jung und Alt zu einer festen Institution geworden, auf der sich Familien, Wanderer und Radler gerne treffen.

Im Jahr 2018 erwarb die Unternehmerfamilie Heuft mit Alexandra und Bastian Heuft das Schlosshotel, um den regionalen Standort zu stärken und Tradition mit Moderne, Regionalität mit Globalität zu verbinden.

WIR L(I)EBEN SCHLOSS.



VORSPEISEN

Bunte Blattsalate

an Balsamico-Dressing, Waldorfsalat, Karotten-Gurkensalat
und Kirschtomaten mit gerösteten Kernen

12,90 €

| mit in Curry marinierten Streifen von der Hähnchenbrust

7,00 €

| mit gebratenen Streifen vom Eifeler-Rind

8,00 €

Kleiner gemischter Salat

5,90 €

Carpaccio von der roten Bete mit Ziegenfrischkäse, Sesam, Blütenhonig und Rucola-Salat

14,90 €

Schloss-Türmchen

Handgeklopftes Carpaccio vom Eifeler-Rind an Trüffel-Vinaigrette, Schalotten-Marmelade,
Rucola, Parmesan und Pinienkernen

16,90 €

Schloss-Brettchen

mit rosa Roastbeef-Scheiben vom Eifeler-Rind & Remouladensauce, Eifeler Döppekooche
mit karamellisiertem Apfelkompott und Himmel & Äd mit Flönz

17,90 €

SUPPEN

Cremesuppe vom Rosenkohl mit Speckwürfeln

9,90 €

Suppe von der Schwarzwurzel mit gebratenen Kräuterseitlingen

10,90 €

VEGETARISCH

Gebratener Brokkoli mit Champignons, Frühlingslauch, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Fetakäse und Walnuss	18,90 €
Hausgemachte Lasagne vom Kürbis, mit Feige, Walnuss, Cassis und Burrata	23,90 €

HAUPTGERICHTE

Farfalle mit Taleggio gratiniert, Pancetta, Paprika-Gemüse, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	21,90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Beurre-Blanc, Peperonata-Gemüse und Kartoffelpüree	24,90 €
Sous-vide gegarter Tafelspitz vom Eifeler-Kalb an Meerrettichsauce, Vanille-Spitzkohl, karamellisiertem Apfelkompott und Petersilienkartoffeln	24,90 €
„Geschmortes vom Schloss“ Rindsroulade mit Speck, Zwiebeln und Cornichons, Rahmkohlrabi mit Estragon und Mascarpone-Kartoffelstampf	26,90 €
In Rosmarin und Thymian gebratene Lammfilets mit Artischocken-Oliven-Gemüse, Kartoffelpüree, getrockneten Tomaten und geröstetem Knoblauch	29,90 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Himbeeressigcreme, karamellisierten Sesam-Ingwer-Karotten und Herzoginnenkartoffeln mit Haselnuss	29,90 €
„Cordon Bleu“ vom Eifeler Kalb mit Eifeler Bergkäse und gekochtem Schinken, glasierten Zuckerschoten und Kartoffeln im Knusperblatt	31,90 €
Gebratenes Roastbeef vom Eifeler Weiderind an Portwein-Jus, Buschbohnen und Kartoffelstroh	34,90 €



DESSERT

Crème Brûlée von der weissen Callebaut-Schokolade, frischen Beeren vom Markt und Walnusseis	9,90 €
Schloß-Krönchen Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Beeren vom Markt	11,90 €
Schloss-Gedeck ein Espresso mit einem Trester von der Winzergenossenschaft Mayschoss und einer kleinen süßen Überraschung	8,90 €

*Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Service-Personal an!
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.*



Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



Getränke



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhodium Mineralwasser	0,30 l	3,50 €
Rhodium Naturell	0,30 l	3,50 €
Rhodium Mineralwasser/ Naturell	0,75 l Fl.	7,50 €
Coca Cola ^{1,2}	0,30 l	3,50 €
Coca Cola Zero ^{1,2}	0,30 l	3,50 €
Fanta Orange ^{1,4,6}	0,30 l	3,50 €
Sprite ⁴	0,30 l	3,50 €
Proviant BIO Apfelschorle	0,33 l Fl.	4,00 €
Proviant BIO Rhabarberlimonade	0,33 l Fl.	4,00 €
Proviant BIO Orange & Maracujaschorle	0,33 l Fl.	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,30 l	4,00 €
Schweppes Tonic Water	0,30 l	4,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,30 l	4,00 €



FASS- UND FLASCHENBIER

Naturtrübes Kellerbier vom Fass	0,30 l / 0,50 l	3,90 € / 4,90 €
Radler	0,30 l / 0,50 l	3,90 € / 4,90 €
Alster	0,30 l / 0,50 l	3,90 € / 4,90 €
Mühlenkölsch vom Faß	0,30 l	3,50 €
Krombacher Weizen Hell	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Weizen Dunkel	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Weizen 0,0% Alk. isotonisch	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Pils 0,0% Alk. isotonisch	0,33 l Fl.	3,50 €
Krombacher Radler 0,0% Alk. isotonisch	0,33 l Fl.	3,50 €
Starnberger Helles	0,50 l Fl.	4,90 €

APERITIFS

Schloss Burgbrohl Sekt, Chardonnay	0,10 l / 0,75 l Fl.	6,00 € / 26,00 €
Aperol Spritz ^{1 mit Farbstoff}	0,40 l	8,50 €
Hugo	0,40 l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,40 l	8,50 €
Limoncello Spritz	0,40 l	8,50 €
„Pfirsich Peter“ Lillet White Peach	0,40 l	8,50 €

WEINEMPFEHLUNG

	0,25 l Kar.	0,50 l Kar.	0,75 l Fl.
Spätburgunder Rosé trocken Winzergenossenschaft Dagernova, <i>Ahr</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Terra Noir Portugieser Rosé feinherb Weingut Brogsitter, <i>Pfalz</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Terra Blanc Spätburgunder Blanc de Noir trocken Weingut Brogsitter, <i>Rheinhessen</i>	8,50 €	16,00 €	23,50 €
Grauburgunder Referenz trocken Weingut Brogsitter, <i>Rheinhessen</i>	9,00 €	17,50 €	25,50 €
Weißburgunder feinherb Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	8,50 €	16,50 €	25,00 €
Domina halbtrocken Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	7,50 €	14,50 €	21,50 €
Spätburgunder Nikolaus N. trocken Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	8,50 €	16,50 €	24,50 €
Chianti Colli Senesi DOCG, trocken Cuicciardini Strozzi, <i>Toskana</i>	9,50 €	18,50 €	26,50 €

Das genügt Ihnen nicht? Bitte werfen Sie doch auch einen Blick in unsere schöne Weinkarte.



LONGDRINKS

Vodka Lemon	0,4l	8,50 €
Campari Orange	0,4l	8,50 €
Bacardi Cola	0,4l	8,50 €
Jim Beam Cola	0,4l	8,50 €
Jack Daniels Cola	0,4l	8,50 €
Bombay Gin Tonic	0,4l	10,50 €

DIGESTIV & SPIRITUOSEN

Vodka Absolut	2 cl	4,20 €
Vodka Grey Goose	2 cl	5,90 €
Malteser	2 cl	4,20 €
Sambuca	2 cl	4,20 €
Fernet	2 cl	4,20 €
Linie Aquavit	2 cl	4,20 €
Jägermeister	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	4 cl	7,60 €
Bailey´s	4 cl	7,60 €
Averna	4 cl	7,60 €

COGNAC, WEINBRAND UND WHISKEY

Remy Martin VSOP	4 cl	7,60 €
Asbach Uralt	4 cl	5,90 €
Dimple	4 cl	7,20 €
Chivas Regal	4 cl	7,60 €



OBSTBRÄNDE

Birkenhof Brennerei Alte Kirsche 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Marille 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Himbeere 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Quetsch 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Williams Birne 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Haselnuss 32% vol	2 cl	4,90 €
Ziegler Alter Zwetschgenbrand	2 cl	8,90 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	8,90 €
Ziegler Obstler	2 cl	8,90 €
Ziegler Alter Apfel	2 cl	8,90 €
Ziegler Williams	2 cl	9,90 €
Ziegler Mirabelle	2 cl	9,90 €
Ziegler Traubenbrand	2 cl	9,90 €
Ziegler Wilde Kirsche	2 cl	14,90 €



WARME GETRÄNKE UND SCHLOSSKAFFEE

Café Crema	4,00 €
Kaffee koffeinfrei	4,00 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tee	4,00 €
Kakao	4,00 €
Kakao mit Sahne	4,50 €