

FOLLOW US!

@SCHLOSS.BURGBROHL
#SCHLOSS.BURGBROHL



Schloss Burgbrohl GmbH

56659 Burgbrohl | Auf der Burg 1 | Tel.: 02636 800140
info@schloss-burgbrohl.de | schloss-burgbrohl.de



SPEISEN UND GETRÄNKE

SCHLOSS
TERRASSE

SPEISEN

FLAMMKUCHEN

Klassisch

Speck, Lauchzwiebeln, Crème Fraîche

Vegetarisch

Mediterranes Gemüse, Feta, Pesto Rosso und Rucola

Parma

Parmaschinken, Rucola und Parmesan

VORSPEISEN

Apero

Frisches Landbrot vom Hausbäcker mit dreierlei Dips (Kräuterquark, Gewürzbutter, Aioli)

„Schloss-Caesar“

Romanasalat an Caesar-Dressing, Buttercroutons, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und krossem Speck

• mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust + 7,00 €

Bunte Blattsalate

an Balsamico-Dressing, Waldorfsalat, Karotten- und Gurkensalat

und Kirschtomaten mit gerösteten Kernen

• mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust + 7,00 €

• mit gebratenen Streifen vom Eifeler Rind + 8,00 €

• mit gebackenem Honig-Thymian-Ziegenkäse + 6,00 €

„Terrassen-Brettchen“

mit Weißwurstradeln, frischer Brezel und süßem Senfschaum

Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch und frischem Baguette

HAUPTSPEISEN

Currywurst

mit hausgemachter stückiger Currysoße und Connoisseur Fries

ES GIBT NIE GENUG BURGER – DIE SCHLOSS-TRILOGIE:

Eifeler Schloss-Burger

mit Rinderhack vom regionalen Metzger, Chiffonade, karamellisierten roten Zwiebeln, Strauchtomate, Ketchup, Speck, Cheddar und Connoisseur Fries

Burger vom Lachsfilet

mit Rucola, Orangen-Schmand, Tomate, rote Zwiebeln und Connoisseur Fries

Burger vom Ziegenkäse

mit Walnuss-Krokant, Grapefruit-Mayonnaise, Rucola, Birnenragout und Connoisseur Fries

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

mit Zitrone, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und kleinem Beilagensalat

Gebratenes Lachsfilet

an Cassis-Feigen-Sauce mit Farfalle, mariniertem Fetakäse, Kirschtomaten, Walnüssen und kleinem Beilagensalat

Eifeler Rumpsteak (220g Rohgewicht)

an Rotweinschalotten mit hausgemachtem Kartoffelpüree und kleinem Beilagensalat

Farfalle

mit Basilikum-Pesto-Rahm, geschmolzenen Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Walnüssen und Parmesan

• mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust + 7,00 €

• mit gebratenen Streifen vom Eifeler Rind + 8,00 €

• mit gebackenem Honig-Thymian-Ziegenkäse + 6,00 €

„Schloss Burgbrohl Pot-au-Feu“ (vegan)

von der Kichererbse, Spinat, Kartoffeln, Kokos, Kurkuma, Tomaten und Ingwer

Gefüllte Auberginenröllchen

mit Reis, Kichererbsen, Tomaten, mediterranem Gemüse und Joghurt-Knoblauch-Dip

FÜR DEN KLEINEN HUNGER?

PERFEKT ALS BEILAGE, MACH' DIR NICHTS VOR!

Kleiner sommerlicher Salat

an Balsamico-Dressing mit gerösteten Kernen

Portion Connoisseur Fries

DAS SÜSSESTE GOLD AUF DEN HÜFTEN

DESSERTS AUS DEM SCHLOSS:

Mousse au Chocolat

mit Toffee-Eis und frischen Beeren vom Markt

Crème Brûlée

mit Kirschsorbet und frischen Beeren vom Markt

Saisonaler Blechkuchen

Schloss Burgbrohl Signature Erdbeer Becher

mit marinierten Erdbeeren und drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne

Schlosseisbecher mit drei Kugeln Eis

Schokolade, Walnuss, Vanille, Sahne, Marshmallows, Krokant, Hohlhippe, Karamell- und Schokosoße

Gemischtes Eis (drei Kugeln, Sahne)

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Für Informationen bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe sprechen sie bitte unsere Mitarbeiter an!

VORFREUDE IM GLAS

Martini extra dry/bianco	5 cl	5,50 €
Sherry dry/medium dry	5 cl	5,90 €
Pernod	5 cl	5,90 €
Schloss Burgbrohl Sekt (Chardonnay)	0,1 l	6,00 €
Schloss Burgbrohl Sekt (Chardonnay)	0,75 l	26,00 €
Schloss Royal (Schloss Burgbrohl Sekt mit Tonkabohnen-Kirsch Gin Likör)	0,125 l	7,00 €
Champagner Irroy Extra Brut	0,1 l	14,00 €
Aperol Spritz	0,4 l	8,50 €
Hugo	0,4 l	8,50 €
Limoncello Spritz	0,4 l	8,50 €
Aperitivo Rosato	0,4 l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,4 l	8,50 €
Campari Orange	0,4 l	8,50 €

HOPFENGENUSS

VOM FASS

- Naturtrübes Kellerbier aus dem Krug vom Fass
- Starnberger Helles vom Fass
- Radler, Alster vom Fass (mit Starnberger Helles + 0,10 €)

AUS DER FLASCHE

- Krombacher Weizen hell, dunkel, alkoholfrei
- Krombacher 0,0 % Pils alkoholfrei
- Krombacher 0,0 % Pils Radler alkoholfrei

TRAUBENTRÄUME

ROSÉ

	0,25 l Kar.	0,50 l Kar.	0,75 l Fl.
Spätburgunder Rosé trocken			
Winzergenossenschaft Dagerova, <i>Ahr</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Terra Noir Portugieser Rosé feinherb			
Weingut Brogssitter, <i>Pfalz</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Schwarzriesling rosé trocken			
Weingut Theobald/Thomas Pfaffman, <i>Pfalz</i>	11,00 €	23,00 €	30,00 €

WEISS

Grauburgunder Referenz trocken			
Weingut Brogssitter, <i>Rheinhessen</i>	9,00 €	17,50 €	25,50 €
Gewürztraminer fuchtsüß			
Weingut Theobald/Thomas Pfaffman, <i>Pfalz</i>	12,50 €	25,00 €	34,00 €
Sauvignon Blanc Fumé trocken			
Weingut Theobald/Thomas Pfaffman, <i>Pfalz</i>	14,00 €	27,00 €	39,00 €

ROT

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 €
Merlot „Private Selection“			
Robert Mondavi trocken, <i>Kalifornien</i>	14,00 €	27,00 €	39,00 €
TRAUBENTRÄUME ZERO			
Torres Natureo Rosé alkoholfrei trocken, <i>Spanien</i>	6,90 €	13,90 €	20,90 €
Brogssitter Légère Chardonnay alkoholfrei trocken, <i>Ahr</i>	7,90 €	14,90 €	21,90 €
Brogssitter Légère Cabernet Sauvignon alkoholfrei trocken, <i>Ahr</i>	8,90 €	15,90 €	22,90 €

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

GENUSS OHNE PROMILLE

Rhodium Mineralwasser, Naturell	0,30 l	3,50 €
Rhodium Mineralwasser, Naturell Gourmet	0,75 l	7,50 €
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola Light ^{1,2}	0,30 l	3,50 €
Fanta Orange ^{1,4,6} , Sprite ⁴ , Mezzo Mix ⁴	0,30 l	3,50 €
Proviat BIO Apfelschorle oder Rhabarberlimonade	0,33 l	4,00 €
Proviat BIO Orange & Maracujaschorle	0,33 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,30 l	4,00 €

VERDAUUNGSSCHWIPS

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 €
Alter Ahr Trester	2 cl	7,50 €
Ramazzotti	2 cl	7,50 €
Bailey´s	4 cl	7,60 €
Averna	4 cl	7,60 €

VON DER ERNTE ZUR EKSTASE

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 €

BOHNENPOESIE

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



HISTORISCH.
LEBENDIG.
VOLLER ERLEBNISSE.
WIR L(I)EBEN SCHLOSS.

HOTEL

SCHLOSS HAUPTHAUS
SPAHAUS
BÜRGERHAUS
SCHLOSS VILLA & PARK

KULINARIK

RESTAURANT „VON BRULE“
SCHLOSS SCHENKE
SCHLOSS TERRASSE
SCHLOSS WEINKELLER

CASTELLUM SPA

SAUNA
MASSAGE
BEAUTY

EVENTS

FEIERN

TAGUNGEN

Auszeit

AUF SCHLOSS BURGBROHL

