

Burgschmauskarte



Vorspeisen:

1. Knoblauch-Creme-Suppe ⁸

mit Croutons

*Aß der Ritter ohne Vorbehalt
und wurde hundert Jahre alt*

2. Gulaschsuppe ^{2,11}

hausgemacht, mit Graubrot

Donnerbalken!

Feurig wie des Reiters Ross

3. Schafskäse aus dem Ofen

vegetarisch

mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Peperoni und
Zucchini. Dazu ein halber
Laib Weißbrot

4. Frische Champignons

in Kräuter-Rahmsoße ⁸ mit
Knoblauch und Dörrfleisch ^{2,3,7}
(oder vegetarisch), dazu ein
halber Laib Weißbrot

5. Garnelen im Tontiegel ²

mit Knoblauch, Chili und
Ingwer, dazu ein halber
Laib Weißbrot

*War der Knappsack auf der
Reise, aß er immer diese Speise...*

Spezialitäten:

6. Burgknochen

- mit Ofenkartoffel und Quark ⁸
- mit einem Laib Weißbrot
- Knobi-Tunke ^{1,2,8,11}

7. Schippe Dreck

- gegrillte Brustspitze vom
Schwein mit Kräuterbutter ^{2,3}
und Krautsalat ¹⁵, dazu
- ein frischer Laib Weißbrot
 - eine Ofenkartoffel und Quark ⁸

8. Hinkelschenkel

*aus der Pann, da langt nicht
nur der Ritter dran*

- mit einem frischen Laib
Weißbrot & Knoblauchtunke ^{1,2,8,11}
- mit Ofenkartoffel und Quark ⁸

9. Kutscherschnitzel

Schweinerückensteak mit
Krautsalat ¹⁵ und
Ofenkartoffel mit Quark ⁸, dazu

- deftige Paprikasoße ^{3,8,11}
- Champignon-Rahmsoße ¹⁶

10. Burgschmaus

Festschmaus der siegreichen Vasallen
zarte Medaillons von der
Schweinelende in Champignon-
Rahmsoße ¹⁶, Krautsalat ¹⁵ und
Ofenkartoffel mit Quark ⁸

*... Vom Küchenchef persönlich mit
Wein abgeschmeckt...!*

Aus der Pfanne:

11. Badenerburger Krautpfanne

*verordnete der Leibmedicus dem
zahnlosen Knappen*

Hackfleisch mit Schmand ⁸, Weiß-
kraut und Zwiebeln, dazu

- Nudeln
- Rosmarin-Kartoffeltalern

12. Querbeet ^{vegetarisch}

verschiedene Gemüsesorten
in Olivenöl angebraten,
(Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco,
frische Champignons, Zucchini, Karotten)
mit Käse ¹ überbacken, dazu

- Ofenkartoffel mit Quark ⁸
- ein Laib Weißbrot

13. Nudelpfanne ^{vegetarisch}

Nudeln mit Käse überbacken und
- fruchtiger vegetarischer
Tomatensoße ¹

- Hackfleischtomatensoße

14. Überbackene Ofenkartoffel

verschiedene Gemüsesorten
in Olivenöl angebraten,
(Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco,
frische Champignons, Zucchini, Karotten)
mit Käse ¹ überbacken & Sauce
Hollandaise dazu Kräuterquark ⁸

- mit Hühnerbruststreifen
- vegetarisch

Junker Eberhard's heimliche Liebe

Beilagen:

15. Frischer Laib Weißbrot

16. Knoblauchtunke ^{1,2,8,11}

17. Butternudeln

18. Kräuterbutter ^{2,3}

19. Gemüse

Salate

20. Krautsalat ¹⁵ *hausgemacht*

21. gemischter Beilagensalat ¹

22. Nobilisten-Salatteller ¹⁷

- mit einem frischen Laib Weißbrot
frische Blattsalate, Hühnerbruststreifen,
Garnelen, Tomaten, frische Champignons,
Paprika, Gurken, Obst (nach Saison),
gek. Ei, mit einem Orangen-Curry-Dressing
- oder vegetarisch
ohne Hühnerbruststreifen und Garnelen

Für den kleinen Appetit

23. Big Badenerburger

deftiger Hamburger mit
Zwiebeldörrfleisch, ^{2,3,7} Käse ¹, Tomate,
Gurke & Dressing "deluxe" ^{1,2,3,11}
dazu Krautsalat ¹⁵
...für kleine und große Räuber...

24. Zarte Matjesfilets ^{2,8}

nach "Hausfrauen Art",
dazu Pellkartoffel

25. Handkäs mit Musik

26. Ofenkartoffel

mit Quark ⁸ oder Kräuterbutter ^{2,3}

Kleine Nascherei:

27. Großes Feuereis ⁸

Vanillesoße mit Schoko-,
Himbeer- oder Karamellsoße
- kleines Feuereis

WEITERE SPEISEN & DESSERTS
FINDEN SIE AUF UNSERER
AKTUELLEN EXTRAKARTE
"NEUES AUS DER BURGMÜCHE"