

Burgschmauskarte



Vorspeisen:

I. Knoblauch-Creme-Suppe⁸

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-Rahmsoße⁸ mit
Knoblauch und Dörrfleisch^{2,3,7}
(oder vegetarisch), dazu ein
halber Laib Weißbrot

5. Garnelen im Tontiegel²

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

*War der Knapsack auf der
Reise, als er immer diese Speise...*

Spezialitäten:

6. Burgknochen

- mit Ofenkartoffel und Quark⁸
- mit einem Laib Weißbrot
- Knobi-Tunke^{1,2,8,11}

7. Schippe Dreck

- gegrillte Brustspitze vom Schwein mit Kräuterbutter^{2,3} und Krautsalat¹⁵, dazu
- ein frischer Laib Weißbrot
 - eine Ofenkartoffel und Quark⁸

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 Quark⁸

9. Kutscherschnitzel

Schweinerückensteak mit Krautsalat¹⁵ und Ofenkartoffel mit Quark⁸, dazu

- deftige Paprikasoße^{3,8,11}
- Champignon-Rahmsoße¹⁶

10. Burgschmaus

Festschmaus der siegreichen Vasallen
zarte Medaillons von der Schweinelende in Champignon-Rahmsoße¹⁶, Krautsalat¹⁵ und Ofenkartoffel mit Quark⁸

... vom Küchenchef persönlich mit Wein abgeschmeckt...

Aus der Pfanne:

II. Badenburger

Krautpfanne

verordnete der Leibmedicus dem zahnlosen Knappen

Hackfleisch mit Schmand⁸, Weißkraut und Zwiebeln, dazu

- Nudeln
- Rosmarin-Kartoffeltaler

12. Querbeet

vegetarisch

verschiedene Gemüsesorten in Olivenöl angebraten,
(Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco,
frische Champignons, Zucchini, Karotten)

mit Käse¹ überbacken, dazu

- Ofenkartoffel mit Quark⁸
- ein Laib Weißbrot

13. Nudelpfanne

vegetarisch

Nudeln mit Käse überbacken und

- fruchtiger vegetarischer Tomatensoße¹
- Hackfleichtomatensoße

14. Überbackene Ofenkartoffel

verschiedene Gemüsesorten in Olivenöl angebraten,

(Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco,
frische Champignons, Zucchini, Karotten)

mit Käse¹ überbacken & Sauce

Hollandaise dazu Kräuterquark⁸

- mit Hühnerbruststreifen
- vegetarisch

Junker Eberhard's heimliche Liebe

Beilagen:

15. Frischer Laib Weißbrot

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

17. Butternußeln

18. Kräuterbutter^{2,3}

19. Gemüse

Salate

20. Krautsalat¹⁵ hausgemacht

21. gemischter Beilagensalat¹

22. Nobilisten-Salatteller¹⁷

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

Für den kleinen Appetit

23. Big Badenburger

deftiger Hamburger mit
Zwiebeldörrfleisch^{2,3,7}, Käse¹, Tomate,
Gurke & Dressing "deluxe"^{1,2,3,11}
dazu Krautsalat¹⁵
...für kleine und große Räuber...

24. Zarte Matjesfilets^{2,8}

nach "Hausfrauen Art",
dazu Pellkartoffel

25. Handkäs mit Musik

26. Ofenkartoffel

mit Quark⁸ oder Kräuterbutter^{2,3}

Kleine Nascherei:

27. Großes Feuereis⁸

Vanillesofteis mit Schoko-,
Himbeer- oder Karamellsosse
- kleines Feuereis

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