

Burgschmauskarte



Vorspeisen

- 1. Knoblauch-Creme-Suppe**⁸
mit Croutons, **vegetarisch** 4,90
Aß der Ritter ohne Vorbehalt und wurde hundert Jahre alt
- 2. Gulaschsuppe**^{2,11}
hausgemacht, mit Graubrot 5,90
*Donnerbalken!
Feurig wie des Reiters Ross*
- 3. Schafskäse aus dem Ofen**
vegetarisch
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Zucchini, dazu ein halber Laib Weißbrot 6,90
- 4. Frische Champignons**
in Kräuter-Rahmsoße⁸ mit Knoblauch und Dörrfleisch^{2,3,7} (oder **vegetarisch**), dazu ein halber Laib Weißbrot 7,20
- 5. Garnelen im Tontiegel**²
mit Knoblauch, Chili und Ingwer, dazu ein halber Laib Weißbrot 8,50

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

Spezialitäten

- 6. Burgknochen** 10,90
- mit einem Laib Weißbrot 12,90
- mit Knobi-Tunke^{1,2,8,11} + 2,90
- mit Ofenkartoffel und Quark⁸ 15,90
- 7. Schippe Dreck**
gegrillte Brustspitze vom Schwein mit Kräuterbutter^{2,3} und Krautsalat¹⁵, dazu
- ein Laib Weißbrot 12,90
- eine Ofenkartoffel mit Quark⁸ 15,90
- 8. Hinkelschenkel**
aus der Pann, da langt nicht nur der Ritter dran
dazu Knobi-Tunke^{1,2,8,11} und
- ein Laib Weißbrot 10,90
- eine Ofenkartoffel mit Quark⁸ 13,90
- 9. Kutscherschnitzel**
Schweinerückensteak mit
- deftiger Paprikasoße^{3,8,11} oder
- Champignonrahmsoße¹⁶
dazu Krautsalat¹⁵ und
- ein Laib Weißbrot 13,90
- eine Ofenkartoffel mit Quark⁸ 16,90
- 10. Burgschmaus**
Festschmaus der siegreichen Vasallen
zarte Medaillons von der Schweinelende in Champignon-Rahmsoße¹⁶ Krautsalat¹⁵ und
- ein Laib Weißbrot 14,90
- eine Ofenkartoffel mit Quark⁸ 17,90

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

Mus der Pfanne

- 11. Badener Krautpfanne**
verordnete der Leibmedicus dem zahlosen Knappen
Hackfleisch mit Schmand⁸ Weißkraut und Zwiebeln, dazu
- Nudeln 13,90
- Rosmarin-Kartoffeltaler 13,90
- 12. Querbeet** **vegetarisch**
verschiedene Gemüsesorten in Olivenöl angebraten, (Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco, frische Champignons, Zucchini, Karotten) mit Käse¹ überbacken dazu
- ein Laib Weißbrot 10,90
- eine Ofenkartoffel mit Quark⁸ 13,90
- 13. Nudelpfanne** **vegetarisch**
Nudeln mit Käse überbacken und fruchtiger **vegetarischer** Tomatensoße¹
- Tomatensoße 10,90
- Hackfleischtomatensoße 12,90
- 14. Überbackene Ofenkartoffel**
verschiedene Gemüsesorten in Olivenöl angebraten, (Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco, frische Champignons, Zucchini, Karotten) mit Käse¹ überbacken & Sauce Hollandaise dazu Kräuterquark⁸
- **vegetarisch** 11,90
- mit Hühnerbruststreifen 12,90
Junker Eberhard's heimliche Liebe

Beilagen

- 15. Frischer Laib Weißbrot** 2,90
- 16. Knoblauchtunke**^{1,2,8,11} 2,90
- 17. Butternudeln** 3,70
- 18. Kräuterbutter**^{2,3} 1,50
- 19. Gemüse** 3,70

Salate

- 20. Badener Krautsalat**¹⁵ 5,90
vegetarisch, hausgemacht
- 21. gemischter Beilagensalat**¹ 4,50
vegetarisch
- 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 13,90
- oder **vegetarisch** ohne Hühnerbruststreifen und Garnelen 11,90

Mal was anderes

- 23. Big Badener**
deftiger Hamburger mit Zwiebeldörrfleisch,^{2,3,7} Käse¹ Tomate, Gurke & Dressing "deluxe"^{1,2,3,11} dazu Krautsalat¹⁵ 10,90
- oder ganz besonders mit marinierten Garnelen statt Fleisch 12,90
- oder **vegetarisch** mit Rosmarin Kartoffeltalern 8,90
- 24. Zarte Matjesfilets**^{2,8}
nach "Hausfrauen Art", dazu Pellkartoffel 11,90
- 25. Handkäs mit Musik**
vegetarisch, hausgemacht 7,90
- 26. Ofenkartoffel** **vegetarisch** 5,90
mit Quark⁸ oder Kräuterbutter^{2,3}

Kleine Nascherei

- 27. Großes Feueereis**⁸ 4,90
Vanillesoße mit Schoko-, Himbeer- oder Karamellsoße
- 28. Schokoküchlein** hausgemacht 4,90
dazu ein Gläschen Vanillesoße⁸ +1,50
- 29. Apfelstrudel**
auf Vanillerahmspiegel mit Sahne 4,60
dazu ein Gläschen Vanillesoße⁸ +1,50