

## Burgschmauskarte



### Vorspeisen

1. **Knoblauch-Creme-Suppe**<sup>8</sup>  
mit Croutons, vegetarisch  
AB der Ritter ohne Vorbehalt  
und wurde hundert Jahre alt
2. **Gulaschsuppe**<sup>2,11</sup>  
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 Weisbrot
4. **Frische Champignons**  
in Kräuter-Rahmsoße<sup>8</sup> mit  
Knoblauch und Dörrfleisch<sup>2,3,7</sup>  
(oder vegetarisch), dazu ein  
halber Laib Weisbrot
5. **Garnelen im Tontiegel**<sup>2</sup>  
mit Knoblauch, Chili und  
Ingwer, dazu ein halber  
Laib Weisbrot

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

### Spezialitäten

6. **Burgknochen**  
- mit einem Laib Weisbrot  
- mit Knobi-Tünke<sup>1,2,5,11</sup>  
- mit Ofenkartoffel und Quark<sup>8</sup>
7. **Schippe Dreck**  
gegrillte Brustspitze vom  
Schwein mit Kräuterbutter<sup>2,3</sup>  
und Krautsalat<sup>15</sup>, dazu  
- ein Laib Weisbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>
8. **Hinkelschenkel**  
aus der Pann, da langt nicht  
nur der Ritter dran  
dazu Knobi-Tünke<sup>1,2,5,11</sup> und  
- ein Laib Weisbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>
9. **Kutscherschnitzel**  
Schweinerückensteak mit  
- deftiger Paprikasoße<sup>3,4,10</sup> oder  
- Champignonrahmsoße<sup>16</sup>  
dazu Krautsalat und  
- ein Laib Weisbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>
10. **Burgschmaus**  
Festschmaus der siegreichen Vasallen  
zarte Medallions von der  
Schweinelende in Champignon-  
Rahmsoße<sup>16</sup>, Krautsalat<sup>15</sup> und  
- ein Laib Weisbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>

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

### Aus der Pfanne

- II. **Badenburger  
Krautpfanne**  
verordnete der Leibmedicus dem  
zahmlösen Knappen  
Hackfleisch mit Schmand<sup>8</sup>, Weiß-  
kraut und Zwiebeln, dazu  
- Nudeln  
- Rosmarin-Kartoffeltaler
12. **Querbeet** vegetarisch  
verschiedene Gemüsesorten  
in Olivenöl angebraten,  
(Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco,  
frische Champignons, Zucchini, Karotten)  
mit Käse überbacken dazu  
- ein Laib Weisbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>
13. **Nudelpfanne** vegetarisch  
Nudeln mit Käse überbacken und  
- fruchtiger vegetarischer  
Tomatensoße<sup>1</sup>  
- Hackfleischtomatensoße
14. **Überbackene Ofenkartoffel**  
verschiedene Gemüsesorten  
in Olivenöl angebraten,  
(Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco,  
frische Champignons, Zucchini, Karotten)  
mit Käse überbacken & Sauce  
Hollandaise dazu Kräuterquark  
- vegetarisch  
- mit Hühnerbruststreifen  
Junker Eberhard's heimliche Liebe

### Beilagen

15. **Frischer Laib Weisbrot**
16. **Knoblauchtünke**<sup>1,2,5,11</sup>
17. **Butternudeln**
18. **Kräuterbutter**<sup>2,3</sup>
19. **Gemüse**

### Salate

20. **Badenburger Krautsalat**<sup>15</sup>  
vegetarisch, hausgemacht
21. **gemischter Beilagensalat**<sup>1</sup>  
vegetarisch
22. **Nobilisten-Salatteller**<sup>17</sup>  
- mit einem frischen Laib Weisbrot  
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
23. **Big Badenburger**  
deftiger Hamburger mit  
Zwiebeldörrfleisch<sup>2,3,7</sup>, Käse<sup>1</sup>, Tomate,  
Gurke & Dressing "deluxe"<sup>1,2,5,11</sup>  
dazu Krautsalat<sup>15</sup>  
- oder ganz besonders  
mit marinierten Garnelen statt Fleisch  
- oder vegetarisch  
mit Rosmarin Kartoffeltalern
24. **Zarte Matjesfilets**<sup>2,8</sup>  
nach "Hausfrauen Art",  
dazu Pellkartoffel
25. **Handkäs mit Musik**  
vegetarisch, hausgemacht
26. **Ofenkartoffel** vegetarisch<sup>8</sup>  
mit Quark<sup>8</sup> oder Kräuterbutter<sup>2,3</sup>

### Kleine Mascherei

27. **Großes Feueris**<sup>8</sup>  
Vanillesoße mit Schoko-,  
Himbeer- oder Karamellsoße
28. **Schokoküchlein** hausgemacht  
dazu ein Gläschen Vanillesoße<sup>8</sup>
29. **Apfelstrudel**  
auf Vanillerahmspiegel mit Sahne  
dazu ein Gläschen Vanillesoße<sup>8</sup>



Schauen Sie doch auch mal auf unserer Webseite vorbei!  
[www.badenburg.de](http://www.badenburg.de)

Dort finden Sie unser aktuelles Angebot

"NEUES AUS DER BURKGÜCHE"

Alle Speisen können auch telefonisch  
zum abholen bestellt werden!

**Der Rittersaal:** hier finden bis zu 90 Personen Platz



**Burgstube:** Veranstaltungen mit bis zu 50 Pers. möglich



**Das Sudhaus:** für Feierlichkeiten mit bis zu 90 Personen

