

# 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 Weißbrot

### 4. Frische Champignons

in Kräuter-Rahmsoße<sup>8</sup> mit  
Knoblauch und Dörrfleisch  
(oder vegetarisch), dazu ein  
halber Laib Weißbrot

### 5. Garnelen im Tontiegel<sup>2</sup>

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 einem Laib Weißbrot
- mit Knobi-Tunke<sup>2,8,11</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 Weißbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>

### 8. Hinkelschenkel

aus der Pann, da längt nicht  
nur der Ritter dran  
dazu Knobi-Tunke<sup>2,8,11</sup> und  
- ein Laib Weißbrot

- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>

### 9. Kutscherschnitzel

Schweinerückensteak mit  
- deftiger Paprikasoße<sup>8,10</sup> oder  
- Champignonrahmsoße<sup>16</sup>  
dazu Krautsalat<sup>15</sup> und  
- ein Laib Weißbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>

### 10. Burgschmaus

Festschmaus der siegreichen Vasallen  
zarte Medaillons von der

Schweineleber in Champignon-  
Rahmsoße<sup>16</sup>, Krautsalat<sup>15</sup> und  
- ein Laib Weißbrot  
- eine Ofenkartoffel mit Quark<sup>8</sup>

... Vom Küchenchef persönlich mit  
Wem abgeschmeckt...!

## Aus der Pfanne

### 11. Badenburger Krautpfanne

verordnete der Leibmedicus dem  
zahllosen Knappen  
Hackfleisch mit Schmand<sup>8</sup>, Weiß-  
kraut und Zwiebeln, dazu

- Nudeln
- Rosmarin-Kartoffeltaler

### 12. Querbeet

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

- ein Laib Weißbrot
- 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 Ölvenöl angebraten,  
(Paprika, Zuckerschoten, Mais, Romanesco,  
frische Champignons, Zucchini, Karotten)  
mit Käse überbacken & Sauce  
Hollandaise dazu Kräuterquark  
- vegetarisch

- mit Hühnerbruststreifen  
Junker Eberhard's heimliche Liebe

## Weilagen

### 15. Frischer Laib Weißbrot

### 16. Knoblauchtunke<sup>1,2,8,11</sup>

### 17. Butternußeln

### 18. Kräuterbutter<sup>2,3</sup>

### 19. Gemüse

## Salate

### 20. Badenburger Krautsalat

vegetarisch, hausgemacht

### 21. gemischter Beilagensalat

vegetarisch

### 22. Nobiliten-Salatteller

mit einem frischen Laib Weißbrot

frische Blattsalate, Hühnerbruststreifen,  
Garnelen, Tomaten, frische Champignons,  
Paprika, Gurken, Obst (frisch saison),  
gek. Ei mit einem Orangen-Curry-Dressing

- oder vegetarisch  
ohne Hühnerbruststreifen und Garnelen

## Mal was anderes

### 23. Big Badenburger

deftiger Hamburger mit  
Zwiebelrörrfleisch<sup>2,37</sup>, Käse<sup>1</sup>, Tomate,  
Gurke & Dressing "deluxe"<sup>1,2,3,11</sup>  
dazu Krautsalat<sup>15</sup>

- oder ganz besonders  
mit marinierten Garnelen statt Fleisch

- oder vegetarisch  
mit Rosmarin-Kartoffeltatern

### 24. Zarte Matjesfilets

nach "Hausfrauen Art",  
dazu Pellkartoffel

### 25. Hanökäse mit Musik

vegetarisch, hausgemacht

### 26. Ofenkartoffel

vegetarisch

mit Quark<sup>8</sup> oder Kräuterbutter<sup>2,3</sup>

## Kleine Nascherei

### 27. Großes Feuerlei<sup>8</sup>

Vanillesofteis mit Schoko-,  
Himbeer- oder Karamellsosse

### 28. Schokoküchlein

hausgemacht

dazu ein Gläschen Vanillesofteis<sup>8</sup>

### 29. Apfelstrudel

auf Vanillerahmuspiegel mit Sahne  
dazu ein Gläschen Vanillesofteis<sup>8</sup>



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



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 BURGKÜCHE"

Alle Speisen können auch telefonisch  
zum abholen bestellt werden!