

Speisekarte



Herzlich Willkommen im Hotel-Restaurant Burgklause

*Das reichste Mahl ist freudenleer,
wenn nicht des Wirtes Zuspruch
und Geschäftigkeit den Gästen zeigt,
dass sie willkommen sind.*

- Friedrich von Schiller

*In diesem Sinne heißen wir Sie
recht herzlich willkommen und
freuen uns, Sie in angenehmer Atmosphäre
bewirten zu dürfen*

*Ihre Familie Klaus Schwarz
und Mitarbeiter*

*„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren
Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern.“*

Leckereien für den kleinen Appetit...

Bruschetta mit Tomatenwürfel und Mozzarella überbacken	5,80 €
Knoblauchbaguettes mit frischem Knoblauch und Kresse	5,80 €
Pikante Tomatensuppe mit frischen Kräutern und geriebenen Bergkäse	4,50 €
Eifler Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotroutons	4,20 €
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse	3,80 €
Hausgemachte Käsesuppe mit Knoblauchcroutons	4,50 €

Das musst Du mal probiert haben...

Scheiben vom Räucherlachs mit gehacktem Ei und Zwiebelchen Kräuterschmand und gebratene Scheiben vom hausgemachtem Döppekoche (Rheinische Spezialität)	11,20 €
Nickenicher Bauernomelette mit kräftiger Bratenjus und einer dicken Essiggurke	9,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit edlem Bergkäse, mittelalter Gouda und knusprigen Röstzwiebeln	9,50 €
„Herrentoast“ verschiedene Steaks auf Toast mit Salaten umlegt	10,90 €
„Schlemmer Toast“ Schweinemedallions auf Toast mit grünem Spargel und Käsesauce überbacken	11,50 €
Toast „Hawaii“ mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	6,80 €

Aus Neptun's Reich

gedünstetes Zanderfilet auf Blattspinat mit Safransamtsauce und Butterreis	17,40 €
2 Garnelenspieße auf Reiserand mit Tomatenknoblauchsoße	16,40 €

Ein bisschen Italien darf 's ruhig sein...

Spaghetti Bolognese	8,50 €
Fettuccine „Mexicana“ mit bunten Paprikastreifen, Mais und in Olivenöl gebratenen Putenbruststreifen	9,90 €
Spaghetti „Frutti di Mare“	10,50 €

Schwein gehabt....

Wir bereiten unsere Schnitzel für Sie grundsätzlich vom Schweinerücken und panieren diese klassisch mit Mehl, Ei-Sahne und Paniermehl von unserem Bäcker. Ausgebacken werden unsere Schnitzel mit Sonnenblumenöl und Butterschmalz.

Schweineschnitzel „Jäger Art“ oder „Zigeuner Art“ mit Pommes frites und buntem Salatteller	11,50 €
„Hawaii - Schnitzel“ mit Ananas und Käse überbacken ,Kroketten und Kopfsalat	12,20 €
„Schnitzel Roma“ mit Sc. Bolognese und Käse überbacken, Fettuccine bunter Salatteller	14,20 €
„Lavaschnitzel“ Schnitzel auf Kräuterspaghetti und Chili-Tomatenhollandaise	14,20 €

Unsere Klassiker...

Vulkanteller verschiedene Steaks mit Grillwürstchen, Speckstreifen , Pommes frites und Salatteller	15,50 €
Schweinesteak „Tessiner Art“ mit gekochtem Schinken, grünem Spargel, Champignons und Käse überbacken, Kroketten und buntem Salatteller	13,50 €
Pfannengyros mit Pommes frites und Tzatziki	12,20 €
„Ritterschnitzel“ Schnitzel mit Röstzwiebeln, Speckstreifen, Spiegelei, Kräuterbutter und knusprigen Bratkartoffeln	14,50 €

Steaks

	ca. 200 g	ca. 300 g
Rumpsteak	11,00 €	16,00 €
Hüftsteak	9,50 €	13,50 €
Schweinerückensteak	6,50 €	9,20 €
Schweinenackensteak	6,50 €	9,20 €
Putensteak	7,50 €	9,20 €
Schweinemedallions	2 Stück: 9,50 €	3 Stück: 12,50 €

Zusätzliche Beilagen

Schmorzwiebeln und Kräuterbutter	3,50 €
gebratene Champignons	3,00 €
„Madagaskar“, Pfeffersoße	2,50 €
Gorgonzolasauce	2,50 €
Sc. Hollandaise	2,50 €
Kräuterkruste	2,50 €
Portion Tzatziki	2,50 €
Pommes frites	2,50 €
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck	3,00 €
Gebackene Kartoffelecken	2,50 €
Folienkartoffel	3,50 €
Fettuccine	2,50 €
Kroketten	2,50 €
bunter Salatteller	3,00 €
Portion Speckbohnen	3,00 €

Aus dem Garten Eden... (frische und knackige Salate)

Beilagensalat	3,00 €
Gartenfrische Blattsalate mit Putenbruststreifen und gebratene Champignons	8,90 €
Salat „Gyros“ bunte Salatblätter mit herzhaften Gyrosstreifen und Champignons	9,90 €
Bauernsalat Blattsalate mit Schafskäse, Gurken, Oliven, frischer Paprika und Zwiebeln	9,50 €
Salatteller mit hausgebeiztem Lachs und gebratenem Döppekooche	10,90 €
Großer Salatteller mit Thunfisch, Ei, Schinken, Käse, Zwiebeln, Salatgurken, Möhren und Tomaten	8,50 €
Meeresfrüchtesalat	
bunte Blattsalate in Himbeer-Essig-Dressing mit gemischten Meeresfrüchten.	10,90 €
Unser Salate sind angemacht in unserem hausgemachtem Buttermilchdressing .	

Für unsere Vegetarier

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Röstitaler	9,50 €
Fettuccine in Kräuterpesto und glasierten Kirschtomaten	8,50 €
Spaghetti a la Agli Olio mit Cherrytomaten, Olivenöl, Basilikum, reichlich Knoblauch und geriebenen Parmesan	9,50 €
„Antipastitoast“	
Gegrillter Spargel, Champignons und Paprikastreifen mit Käse überbacken	8,50 €
Folienkartoffel mit Tzatziki	6,30 €
„Gemüsekröstel“	
erlesenes Gemüse mit knusprigen Bratkartoffel und einem Spiegelei	9,20 €

Für unsere kleinen Gäste...

Räuberteller	0,00 €
„Biene Maja“ Spaghetti mit Bolognese Soße	4,90 €
„Benjamin Blümchen“ kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup	4,90 €
„Käpt'n Blaubär“ Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup	4,90 €
„Vulkanius“ Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	4,90 €

Kleine Köstlichkeiten...

Portion Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Bratkartoffel	8,40 €
Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Brot und Butter	7,90 €
Hausmacher Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	9,50 €
Strammer Max Mischbrot mit gekochtem Schinken belegt, garniert und 2 Spiegeleier	8,90 €
Vesperplatte bunt garniert mit Brot und Butter	8,50 €
Schinkenplatte gemischt roh und gekocht mit Brot und Butter	9,50 €

Süße Köstlichkeiten...

Gebackenes Eis, Vanilleeis im Bisquittmantel, paniert mit Kokosflocken und Mandeln auf Vanillensoßenspiegel	7,50 €
Hausgemachtes Schokoladenparfait mit heißen Vanillesauerkirschen	6,60 €
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	6,00 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,50 €
Vanilleeis mit Rote Grütze	4,80 €