



Burg Wilhelmstein

Gastronomie mit historischem Flair

Speisekarte

Liebe Gäste!

*Herzlich Willkommen im Restaurant
Burg Wilhelmstein. Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!*

*Mit freundlichem Service und unseren Speisen und Getränken
von bester Qualität, werden wir Ihren Aufenthalt
bei uns so angenehm wie möglich gestalten.*

*Sollten Sie Wünsche haben, die nicht in unserem Angebot
aufgeführt sind, wird es uns eine Freude sein,
diese -sofern möglich- zu erfüllen.*

*Wie schon zu Großvaters Zeiten, ist es unser Ziel,
dass nur zufriedene Gäste unser Haus verlassen.*

Viel Freude und einen Guten Appetit wünscht Ihnen,

*Ihr Hans-Günter Sevenich
und sein Team*

Leicht und Lecker:

Minestrone

4,90 €

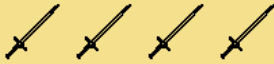
Klare Gemüsesuppe mit reichlich Gemüseeinlage



Gemischter Salatteller

9,90 €

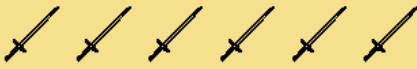
*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Champignons und leichtem Joghurtdressing*



Bunte Nudelpfanne

10,90 €

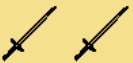
*mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons
und reichlich frischem Gemüse*



Frischer Obstsalat

5,90 €

mit einer Kugel Joghurteis



Suppen und Vorspeisen:

<i>Klare Rinderkraftbrühe</i>	3,90 €
<i>mit Gemüse- und Ei-Einlage</i>	
<i>Fruchtige Currycremesuppe</i>	4,40 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	4,90 €
<i>mit Käse gratiniert</i>	
<i>Kleiner gemischter Salat</i> ¹⁾³⁾	3,90 €
<i>Gratinierte Champignons an Salatbouquet</i>	6,90 €
<i>Gebackene Briespitzen</i>	7,90 €
<i>auf Feldsalat mit Preiselbeeren</i> ³⁾	
<i>Geschmolzener Ziegenkäse</i>	8,90 €
<i>auf Sahneschaum mit Kartoffelgnocchis</i>	
<i>Hausgemachter Shrimpscocktail</i>	8,90 €
<i>Räucherlachs mit Honig- Dill- Creme</i>	9,90 €
<i>und Kartoffelrösti</i>	
<i>Carpaccio vom Rind</i>	10,90 €
<i>auf Ruccola - mit Parmesan und Balsamicodressing</i>	

Hauptspeisen- Fisch:

Lachssteak auf Bandnudeln	14,90 €
<i>nappiert mit Rieslingschaum - dazu mediterranes Gemüse</i>	
Duett von Lachs und Zander	16,90 €
<i>auf zweierlei Saucen - mit Blattspinatnocken und Pariser Kartoffeln ²⁾</i>	
Zanderfilet im Speckmantel	17,90 €
<i>auf Hummersauce - mit frischem Gemüse und Gnocchis</i>	

Hauptspeisen- Fleisch:

Schweinerückensteak paniert	12,90 €
<i>mit Champignonrahmsauce dazu Pommes Frites und Salat</i>	
Hähnchenbrustfilet auf Gemüsereis	14,90 €
<i>mit fruchtiger Curryrahmsauce und gemischtem Salat ³⁾</i>	
“Burgherrenteller”:	16,90 €
<i>drei Schweinelendchen mit Gemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	
Filetgeschnetzeltes “Stroganoff Art”	18,90 €
<i>dazu Kroketten und gemischter Salat ²⁾</i>	
In Basilikum marinierter Lammrücken	19,90 €
<i>mit Speckbohnenröllchen und Kartoffelgratin ²⁾</i>	
Rumpsteak unter der Kräuterkruste	20,90 €
<i>auf Zuckerschoten dazu Herzoginkartoffeln ²⁾</i>	

Steakgerichte - kombinieren Sie selbst:

<i>Putensteak</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>19,40 €</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Kalbssteak</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>28,90 €</i>

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites
Schwenkkartoffeln
Bratkartoffeln
Kroketten
Folienkartoffel

Saucen zur Wahl:

Champignonrahmsauce
Sauce Bernaise
Pfefferrahmsauce
Rotwein- Speck-Sauce
Kräuterbutter

Kleine und vegetarische Gerichte:

Folienkartoffel ***7,90 €***

mit Schmand und Hähnchenbruststreifen

Nudeln mit Pilzen à la crème ***8,90 €***

“Marktfrauenteller”:

vegetarischer Gemüseteller ***9,90 €***

mit gebratenen Pilzen, Spiegelei und Sauce Hollandaise

“Rittertoast”:

kleines Rumpsteak oder Putensteak ***13,90 €***

oder Schweinefilet - auf Toast

mit gebratenen Pilzen und Salatgarnitur

Dessert:

<i>Kindereis</i>	2,50 €
<i>Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,00 €
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne ³⁾</i>	3,50 €
<i>Crème Brûlée mit Schokoladeneis und Sahne</i>	6,90 €
<i>Parfait mit frischen Früchten und Sabayone</i>	6,90 €
<i>Duett von Bayerisch Creme und Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur ³⁾</i>	6,90 €
<i>Süße Überraschung des Hauses ³⁾</i>	8,90 €

Ab zwei Personen:

<i>Crêpes mit heißen Kirschen oder heißer Schokoladensauce / pro Person</i>	6,90 €
---	---------------

1) Konservierungsstoffe

2) Mit Farbstoff

3) Mit Süßungsmittel

Getränke:

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta...	0,3 l	2,10 €
Wasser	0,3 l	2,10 €
Säfte (diverse)	0,2 l	2,10 €
Apfelschorle	0,3 l	2,10 €
Bitter Lemon, Tonic	0,25 l	2,10 €
Wasser	0,7 l	5,20 €

Biere vom Fass

Bitburger	0,25 l	2,10 €
Warsteiner	0,25 l	2,10 €
Früh Kölsch	0,25 l	2,10 €
Grimbergen Alt	0,25 l	2,80 €

Flaschenbiere

Malzbier	0,25 l	2,10 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Erdinger	0,5 l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Schneiders Weizen	0,5 l	3,50 €

Aperitif

Sherry	3,00 €
Portwein rot, weiß	3,00 €
Martini dry, bianco, rosso	3,00 €

Flaschenweine

Weiss, Rot, Rosè - je nach Sorte	0,7 l	ab 16,50 €
-------------------------------------	-------	------------

Sekt

Geldermann Brut		
Flasche	0,7 l	19,50 €
Glas	0,1 l	3,50 €

Spirituosen

Uerdinger	2,10 €
Wodka	2,10 €
Obstler	2,10 €
Williams Birne	2,10 €
Jubiläums Aquavit	2,50 €
Calvados	2,50 €
Grappa	2,50 €
Jägermeister	2,10 €
Fernet Branca	2,10 €
Ramazzotti	2,10 €
Els	1,70 €
Asbach Uralt	2,50 €
Remy Martin	3,50 €

Mixgetränke

Campari Orangensaft	4,50 €
Bacardi Cola	4,50 €
Whiskey Cola	4,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,70 €
Kännchen Kaffee	3,30 €
Glas Tee	1,70 €
Kännchen Tee	3,30 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,10 €
Große Tasse Kakao	2,10 €
Große Tasse Kakao & Sahne	2,50 €
Glas Milch	1,50 €