

Dessert:

<i>Hausgemachtes Eisparfait mit Früchten und Sahne</i>	5,40 €
<i>Cremiges Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen, heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne</i>	5,90 €
<i>Frischer Obstsalat mit leichtem Joghurteis und Vanillesauce</i>	5,90 €
<i>Duett von Bayrisch Creme und Mousse au Chocolate serviert auf roter Grütze, dazu frisches Obst und Sahne</i>	6,40 €
<i>Grandiose, garnierte Eisbombe mit reichlich frischem Obst, Sahne und Hausfeuerwerk</i>	6,90 €
<i>Sabayone (wahlweise mit Cointreau, Amaretto oder Glühwein) garniert mit frischen Früchten und Nusseis</i>	6,90 €
<i>Dessertteller „Burg Wilhelmstein“ Süße Überraschung nach Art des Hauses</i>	7,90 €

Kuchen:

*Bei größeren Festlichkeiten empfehlen wir
den Kuchen selbst mitzubringen (ab 20 Personen).*

<i>Kaffee pro Gedeck (Kaffee, Tee, Kakao und geschlagene Sahne incl.)</i>	6,50 €
---	--------

Canapés/ Fingerfood:

<i>Baguettescheiben verschieden herzhaft belegt / Stück</i>	1,80 bis 2,10 €
<i>Obstschiffchen / Stück</i>	1,80 €
<i>Diverse Fingerfood (z.B. Garnelenspieße, Hähnchensticks) Preis auf Anfrage</i>	

Burg Wilhelmstein

Gastronomie mit historischem Flair

Menüvorschläge

Sehr verehrter Gast,

*hiermit bieten wir Ihnen ein paar Vorschläge
zur Gestaltung eines individuellen Menüs
für Ihre Festlichkeit an.*

*Sollten Sie eigene Wünsche und Ideen haben,
die Sie hier nicht vorfinden, wird es uns eine Freude
sein, diese –sofern es uns möglich ist– zu erfüllen!*

*Wir bitten Sie, Ihr Menü bis spätestens 6 Wochen
vor Ihrem Termin zu bestellen.*

*Erst mit Ihrer Unterschrift oder schriftlichen
Bestätigung wird Ihre Reservierung verbindlich.*

*Die Stornierung in unserem Hause
ist nur schriftlich möglich.*

*Für eine Menübesprechung bitten wir
um kurze telefonische Rücksprache.
Eine telefonische Menüabsprache ist nicht möglich!*

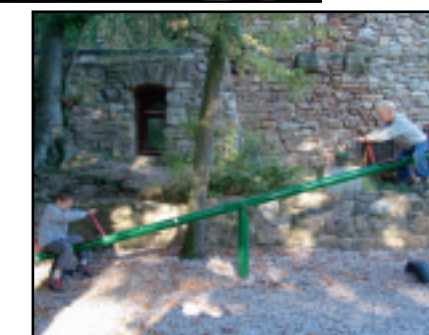
Restaurant Burg Wilhelmstein

*H. G. Sevenich
Telefon: 0 24 05 / 8 52 01
Fax: 0 24 05 / 8 52 99
52146 Würselen
www.burgwilhelmstein.de*

*Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Hause
und freuen uns auf Ihren Besuch!*

Ihr Hans-Günter Sevenich und sein Team

Gültig ab September 2008



Vorspeisen:

Kalte Vorspeisen:

*Luftgetrockneter Rohschinken
mit Spalten von der Honigmelone
dazu Brot und Butter* 7,90 €

*Fruchtiger Geflügelsalat
mit Brot und Butter* 8,90 €

*Duett von Räucherlachs und Räucherforelle
mit Meerrettich- und Cocktailsauce,
dazu Brot und Butter* 9,90 €

*Saftige Tranchen von der Entenbrust
an frischem Salatbouquet
mit Waldbeerdressing, Brot und Butter* 10,90 €

*Gemischter Vorspeisenteller "Burg Wilhelmstein"
Brot und Butter* 12,90 €

Warme Vorspeisen:

*Salatbouquet mit gebratener Putenbrust und Champignons
an leichtem Balsamicodressing* 8,90 €

*Kross gebratenes Doradenfilet am Salatbouquet
mit Balsamicodressing und Dillcreme* 10,90 €

*Zopf von norwegischem Lachsfilet und Pangasiusfilet
auf feinen Nüdelchen, dazu zweierlei Saucen* 11,90 €

Suppen:

*Gemüse-, Broccoli-, Kräuter-, Lauch-, Champignon-
oder Blumenkohlcremesuppe* 3,90 €

*Rinderkraftbrühe oder Hühnersuppe
mit Grießnockerln, Frittaten, Nudeln
oder Gemüseeinlage* 3,90 €

Fischconsommé oder Fischcremesuppe 4,90 €

Hauptspeisen:

*Geschnetzeltes aus der Pute
„Züricher Art“ / „Stroganoff Art“* 14,90 €

*Bratenvariation von Rind, Schwein und Pute
mit Champignonrahmsauce* 15,50 €

*Medaillons vom Schweinefilet
auf einem Spiegel aus leichter Kräutersauce* 15,90 €

*Rosa gebratene Barberie- Entenbrust
auf Orangen-Pfeffer-Sauce* 16,90 €

*Gratiniertes Lammrückenfilet
unter einer Haselnuss- oder Kräuterkruste
auf delikater Rotweinjus* 17,50 €

*Zartes überbackenes Kalbsteak,
wahlweise herzhaft mit Champignons und Zwiebeln oder
süß mit Früchten überbacken* 17,90 €

*Filetteller „Burg Wilhelmstein“
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, sowie Putenbrust
– auf zweierlei Saucen* 19,90 €

*Fischvariation „Burg Wilhelmstein“
Duett von zart gebratenem Lachs- und Zanderfilet
auf Hummer- und Rieslingsauce* 19,90 €

*Rindermedaillions „de Luxe“
mit Feigen und Gorgonzola überbacken
auf fruchtiger Cassisse-Sauce* 25,90 €

*Zartes Kalbsfilet im Speckmantel
mit Rotweinspecksauce* 23,90 €

Wildgerichte je nach Saison

Als Beilagen (inklusive):	Gemüse:	Kartoffelbeilage:
	zarte Möhrchen	Kroketten
	Prinzessbohnen	Kartoffelplätzchen
	Broccoli	Herzoginkartoffeln
	Blumenkohl	gratinierte Kartoffeln
	div. Gemüse der Saison	Pommes Frites

Kleiner gemischter Salatteller 3,90 €

Alle Gerichte servieren wir inklusive Gemüseplatten und Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl.