



*Willkommen*

**SEHR GEEHRTER GAST,**

wir heißen Sie herzlich Willkommen in den altherwürdigen Mauern des Wellness- & Tagungshotels Schloss Burgbrohl.

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen Köstlichkeiten aus unserer Gourmetküche, mit denen wir Sie auf kulinarische Pfade führen.

Natürlich darf auch das passende Getränk nicht fehlen. Gerne empfehlen wir den perfekten Wein zu Ihrer Speisewahl – natürlich aus unserem hauseigenen Weinkeller.

---



---

## GESCHICHTE

Erstmals urkundlich erwähnt wurde das Schloss im Jahre 1093 durch den Pfalzgrafen Heinrich in Zusammenhang mit der Stiftung Abtei Maria Laach.

1689 wurde das Schloss von den französischen Truppen durch einen Brand vernichtet und in den Jahren 1709/10 wieder aufgebaut.

Ferdinand von Bourscheid umzog zu Anfang des 19. Jahrhunderts den Felshügel mit Futtermauern, wodurch die herrlichen Parkanlagen und Gärten möglich wurden.

In der Folge wechselte das Schloss mehrfach den Besitzer und diente bis in die 60er Jahre unter anderem einem Männerorden als Kloster.

1985 erwarb der österreichische Künstler Gottfried Helwein das Anwesen und begann mit der Restaurierung des Schlosses und der Gartenanlage nach alten Plänen. Er lebte und arbeitete hier mit seiner Familie und verkaufte Schloss Burgbrohl 2006 an einen Wiener Geschäftsmann.

2009 erwarb der Geschäftsmann Andreas Weber das Anwesen. Die Schlossterrasse wurde 2010 komplett neu entworfen und angelegt. Sie wird so gut von den Gästen angenommen, dass sie sich fortlaufend entwickelt und erweitert wird. Mit einer abwechslungsreichen Speisekarte und der rustikal gemütlichen Atmosphäre ist sie für Jung und Alt zu einer festen Institution geworden, auf der sich Familien, Wanderer und Radler gerne treffen.

Im Jahr 2018 erwarb die Unternehmerfamilie Heuft mit Alexandra und Bastian Heuft das Schlosshotel, um den regionalen Standort zu stärken und Tradition mit Moderne, Regionalität mit Globalität zu verbinden.





---

## VORSPEISEN

Gegrillte Ochsenherztomate mit Büffelmozzarellacreme, Parmesanchips, Rucola und Pinienkernen	12,00 €
Gebeizter Teriyaki-Lachs in Weinblättern mit Kimchi-Vinaigrette und Krabbenbrot	14,00 €

## SUPPEN

Tomaten-Safransuppe mit Garnele im Knuspermantel	8,50 €
Kalte Gurken-Buttermilchsuppe mit Dillkrapfen, Schafskäse und Kräuteröl	7,50 €

## VITALES

Beilagensalat	4,50 €
Großer bunter Salat mit Speckdressing und sautierten Pfifferlingen	kl. 10,00 € / gr. 14,50 €
Ceasar Salad mit gebratenen Rinderfiletstreifen	kl. 12,00 € / gr. 18,00 €

## VEGETARISCH

Gefüllte Zucchinischiffchen mit Bulgur auf roter Paprikasoße	18,00 €
Pfifferlinge in Rahm mit Tagliatelle und Blaubeeren	18,00 €

---



---

## HAUPTGERICHTE

<b>Gebratene Tranche von der Westerwälder Lachsforelle</b> mit Kartoffel-Petersilien-Zitronen Stampf und gebratenem Romanasalat	22,00 €
<b>Pot au feu</b> mit Languste, Meerbarbe, Tintenfisch und Venusmuscheln, Reisnudeln und buntem Gemüse	30,00 €
<b>Rosa gebratene französische Entenbrust</b> mit Maisplätzchen und wildem Brokkoli	24,00 €
<b>Lammhüfte mit Kräutern gebraten</b> dazu feines Ratatouille im Artischockenboden und römischen Nocken	28,00 €
<b>Dry Aged Rinderrücken vom Simmentaler Rind aus der Eifel</b> mit gefüllten Lauchkartoffeln und bunten Möhren	32,00 €
<b>Eifler Rehrücken</b> mit Speckpfeifferlingen und Blumenkohlpüree	34,00 €

---



## DESSERT

Holunderblüten-Himbeersorbet	8,00 €
Beerentartelett mit Weinschaum überbacken, dazu Vanilleeis	10,00 €
Erdbeervariation aus Parfait, Cappuccino, Salat und Crème	11,00 €

## KÄSE

Auswahl an internationalem Käse mit Feigensenf	12,50 €
------------------------------------------------	---------

---



---

## VITAL-MENÜ

**Gegrillte Ochsenerztomate**  
mit Büffelmozzarellacreme, Parmesanchips, Rucola und Pinienkernen

\*\*\*

**Kalte Gurken-Buttermilchsuppe**  
mit Dillkräpfen, Schafskäse und Kräuter-Öl

\*\*\*

**Gefüllte Zucchini-Schiffchen**  
mit Bulgur auf roter Paprikasoße

\*\*\*

**Holunderblüten-Himbeersorbet**

## MENÜ

**Gebeizter Teriyaki-Lachs**  
in Weinblättern mit Kimchi-Vinaigrette und Krabbenbrot

\*\*\*

**Pfifferlingcremesuppe**  
mit Speck-Profiteroles

\*\*\*

**Gebratene Tranche von der Westerwälder Lachsforelle**  
mit Kartoffel-Petersilien-Zitronen-Stampf und gebratenem Romanasalat

\*\*\*

**Rosa gebratene französische Entenbrust**  
mit Maisplätzchen und wildem Brokkoli

\*\*\*

**Erdbeervariation**  
aus Parfait, Cappuccino, Salat und Crème

---

Vital-Menü: € 39,00

3-Gang-Menü mit Suppe: € 42,00 | 3-Gang-Menü mit Vorspeise: € 48,00 | 5-Gang-Menü: € 65,00

## INHALTSSTOFFE

---

### VORSPEISEN

Gegrillte Ochsenherztomate mit Büffelmozzarellacreme, Parmesanchips, Rucola und Pinienkernen 1,7,8,9,10,12  
Gebeizter Teriyaki-Lachs in Weinblättern mit Kimchi-Vinaigrette und Krabbenbrot 1,4,6,9,10,11,12

### SUPPEN

Tomaten-Safransuppe mit Garnele im Knuspermantel 1,2,3,7,9,12  
Kalte Gurken-Buttermilchsuppe mit Dillkrapfen, Schafskäse und Kräuteröl 1,3,7,12

### VITALES

Beilagensalat 1,7,9,10,12  
Großer bunter Salat mit Speckdressing und sautierten Pfifferlingen 1,7,9,10,12  
Ceasar Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen 1,3,4,7,9,10,12

### VEGETARISCH

Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Bulgur auf roter Paprikasoße 1,3,7,9,12  
Pfifferlinge in Rahm mit Tagliatelle und Blaubeeren 1,3,7,9,12

### HAUPTGERICHTE

Gebratene Tranche von der Westerwälder Lachsforelle mit Kartoffel-Petersilien-Zitronen-Stampf und gebratenem Romanasalat 4,7,9,12  
Pot au feu mit Languste, Meerbarbe, Tintenfisch und Venusmuscheln, Reismudeln und buntem Gemüse 1,2,3,4,7,9,12,14  
Rosa gebratene französische Entenbrust mit Maisplätzchen und wildem Brokkoli 3,7,9,12  
Lammhüfte mit Kräutern gebraten, dazu feines Ratatouille im Artischockenboden und römischen Nocken 3,7,9,12  
Dry Aged-Rinderrücken vom Simmentaler Rind aus der Eifel mit gefüllten Lauchkartoffeln und bunten Möhren 7,9,12  
Eifler Rehrücken mit Speckpfifferlingen und Blumenkohlpuree 7,9,12

### DESSERT

Holunderblüten-Himbeersorbet 12  
Beerentartelett mit Weinschaum überbacken, dazu Vanilleeis 3,7,12  
Erdbeervariation aus Parfait, Cappuccino, Salat und Crème 3,7,12

### KÄSE

Auswahl an internationalem Käse mit Feigensenf 7,10

## INHALTSSTOFFE MENÜ

### VITAL-MENÜ

Gegrillte Ochsenherztomate mit Büffelmozzarellacreme, Parmesanchips, Rucola und Pinienkernen 1,7,8,9,10,12  
Kalte Gurken-Buttermilchsuppe mit Dillkrapfen, Schafskäse und Kräuter-Öl 1,3,7,12  
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Bulgur auf roter Paprikasoße 1,3,7,9,12  
Holunderblüten-Himbeersorbet 12

### MENÜ

Gebeizter Teriyaki-Lachs in Reisblättern mit Kimchi-Vinaigrette und Krabbenbrot 1,4,6,9,10,11,12  
Pfifferlingcremesuppe mit Speck-Profiteroles 1,3,7,9,12  
Gebratene Tranche von der Westerwälder Lachsforelle mit Kartoffel-Petersilien-Zitronen-Stampf und gebratenem Romanasalat 4,7,9,12  
Rosa gebratene französische Entenbrust mit Maisplätzchen und wildem Brokkoli 3,7,9,12  
Erdbeervariation aus Parfait, Cappuccino, Salat und Crème 3,7,12

1 = Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Kamut, Grünkern)

2 = Krebstiere (Garnelen, Hummer, Krabben)

3 = Eier (Eier von Hühnern, Gänsen, Puten)

4 = Fische (alle Sorten von Fisch)

5 = Erdnüsse (Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus)

6 = Sojabohnen (Sojaöl, Tofu, Sojasprossen)

7 = Milch (Milch von Kühen, Ziegen, Schafen)

8 = Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashewnüsse)

9 = Sellerie (Knollen-, Bleich-, Staudensellerie)

10 = Senf (alle Senfsorten)

11 = Sesamsamen (alle Sesamsorten)

12 = Schwefeldioxid aus Sulfid (Konservierungsstoffe)

13 = Lupinen (daraus gewonnene Erzeugnisse)

14 = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



# Getränke

---





---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhodium Mineralwasser	0,25 l Fl.	2,50 €
Rhodium Naturell	0,25 l Fl.	2,50 €
Rhodium Mineralwasser	0,75 l Fl.	7,50 €
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,20 l Fl.	2,70 €
Coca Cola Light <sup>1,2</sup>	0,20 l Fl.	2,70 €
Fanta Orange <sup>1,4,6</sup>	0,20 l Fl.	2,70 €
Sprite <sup>4</sup>	0,20 l Fl.	2,70 €
Apfelschorle	0,25 l Fl.	2,70 €
Granini Apfelsaft	0,20 l Fl.	3,00 €
Granini Orangensaft	0,20 l Fl.	3,00 €
Granini Johannisbeer	0,20 l Fl.	3,00 €



## FASS- UND FLASCHENBIER



Krombacher Pils vom Fass	0,20 l	2,60 €
Radler	0,20 l	2,60 €
Alster	0,20 l	2,60 €
Pils-Cola	0,20 l	2,60 €
Schuss	0,20 l	2,60 €
Mühlenkölsch	0,33 l Fl.	3,30 €
Krombacher Weizen Hell	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Weizen Dunkel	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,30 €
Vitamalz	0,33 l Fl.	3,30 €

---



---

## APERITIV & LONGDRINKS

Martini extra dry / bianco	5 cl	4,50 €
Vodka Lemon	0,2 l. Gl.	6,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l. Gl.	6,50 €
Hugo	0,2l. Gl.	6,50 €
Campari Orange	0,2 l. Gl.	6,50 €
Bacardi Cola	0,2 l. Gl.	6,50 €
Jack Daniels Cola	0,2 l. Gl.	6,50 €
Bombay Gin Tonic	0,2 l. Gl.	7,50 €

## DIGESTIV & SPIRITUOSEN

Vodka Absolut	2 cl	3,50 €
Vodka Grey Goose	2 cl	5,90 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Fernet	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Bailey´s	4 cl	4,50 €
Tequila Patrón Reposado	2 cl	8,50 €



---

## COGNAC, WEINBRAND UND WHISKEY

Remy Martin VSOP	4 cl	5,50 €
Hennessy VSOP	4 cl	5,50 €
Jim Beam	4 cl	5,50 €
Asbach Uralt	4 cl	5,50 €
Dimple	4 cl	5,50 €
Chivas Regal	4 cl	5,50 €
Jack Daniels	4 cl	6,50 €

## OBSTBRÄNDE

Ziegler Obstler	2 cl	8,50 €
Ziegler Alter Apfel	2 cl	8,50 €
Ziegler Gravensteiner Apfel	2 cl	8,50 €
Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	8,50 €
Ziegler Williams	2 cl	9,00 €
Ziegler Mirabelle	2 cl	9,00 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	8,50 €
Ziegler Wilde Kirsche	2 cl	14,50 €
Birkenhof Brennerei Alte Kirsche 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Marille 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Himbeere 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Quetsch 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Haselnuss 32% vol	2 cl	4,90 €

---



## WARME GETRÄNKE

Café Crema	3,90 €
Kaffee koffeinfrei	3,90 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Milchcafé	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tee	3,50 €
Kakao	4,00 €
Kakao mit Sahne	4,50 €

---

