

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 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 Helnwein 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.

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

Apero frisches Landbrot vom Hausbäcker mit verschiedenen Dips	6,50 €
Gurken-Ingwer Bowl , Frühlingszwiebeln, Sesam-Limetten-Edamame, marinierte Gerstengraupe, Wirsing- Rotkohlsalat und EifelEi	10,90 €
✓ mit gebratenen Hähnchenstreifen Curry	+6.50€
✓ Mit gebratenen Rinderstreifen Teriyaki	+7.50€

SUPPEN

Gelbe Paprikasuppe mit gebratener Riesengarnele und Croutons	8,90 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsewürfel	8,90 €

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Pesto Rahm, gebratene Zucchini, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan	13,90 €
Gemüse Curry mit Kichererbsen, Basmati Reis, Feta Käse und gerösteten Kernen	15,90€

Bei Fragen zu Allergenen sprechen sie bitte unser Service-Personal an



HAUPTGERICHTE

Saiblings-Filet auf der Haut gebraten mit Speckschaum, Erbsenpüree und Gnocchi	26,90 €
Zart geschmorte Rinderbacken vom Eifelrind mit Kartoffel-Trüffel-Püree und Minigemüse	25,90 €
Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	27,90 €
Rumpsteak (250g) vom Eifler Weiderind mit Zwiebelchutney, wildem Brokkoli und Kartoffelgratin	32,90 €

DESSERT

Crème Brûlée mit Cassissorbet	7,90 €
Hausgemachter Schoko Brownie mit Mandeln, Passionsfrucht und Joghurteis	9,90 €

Käse

Eifler Käseauswahl mit frischem Brot und Feigensenf	12,90 €
---	---------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Fragen zu Allergenen sprechen sie bitte unser Service-Personal an