

*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.



---

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



---

## VORSPEISEN

Kleiner Winterlicher Salat	5,90 €
Bunte Salat Bowl mit Tomaten Salat, Karotten Orangen Salat, Couscous Salat, Rotkohl Salat, Sprossen und Nüssen	11,90 €
Gezupfter Büffelmozzarella mit geschmolzenen Kirschtomaten, an Basilikum Pesto, Balsamico Glace, gerösteten Pinienkernen und kleinem Salatbouquet	14,90 €
„Schloss Türmchen“ Handgeklopftes Carpaccio vom Eifler Rind an Trüffelvinaigrette mit Schalotten Marmelade, Rucola, Parmesan und Pinienkernen	15,90 €
„Dreierlei“ Glacierte Wachtelbrust an Balsamico Linsen, mit gebratener Jakobsmuschel an Mango-Chili-Ragout und Kalbsfiletscheiben an Zitronencreme	17,90 €

## SUPPEN

Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Minzschaum	9,90 €
Zitronengrascurrysuppe mit gebratener Riesengarnele	11,90 €

---

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

## VEGETARISCH

<b>Tagliatelle</b> an Trüffelrahm mit glasiertem Marktgemüse	15,90 €
<b>Mediterrane Waldpilzlasagne</b> mit Burrata an Tomaten-Vanille-Chili-Ingwer Sugo	17,90 €

## HAUPTGERICHTE

<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> an „Beurre Blanc“ und Kartoffel-Lauch-Ragout	24,90 €
<b>Zart gesottener Tafelspitz vom Eifler Kalb</b> an Meerrettichsauce mit Vanille-Spitzkohl, karamellisiertem Apfelkompott und Petersilienkartoffeln	23,90 €
<b>Gebratenes Lammfilet</b> an Rosmarinjus mit mediterranem Ofengemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin	29,90 €
<b>Rumpsteak (220g) vom Eifler Weiderind</b> an Pfeffersauce mit Rahmwirsing und getrüffeltem Kartoffel-Sellerie Püree	34,90 €

---



## DESSERT

Mousse von weißer „Callebaut Schokolade“  
mit Tonkabohne und Himbeersorbet 11,90 €

Zitronengras Crème Brûlée  
mit marinierten Beeren und Zitronensorbet 9,90 €

## Käse

Eifler Käseauswahl mit frischem Brot und Feigensenf 14,90 €

*Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung*

---

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