

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.



All prices incl. VAT and service; For questions about allergens please contact our service staff



STARTERS

Colorful salad bowl

with balsamic dressing with tomato salad, carrot-orange salad, couscous salad, red cabbage salad, sprouts and nuts

€ 11.90

Plucked buffalo mozzarella

with melted cherry tomatoes, basil pesto, balsamic glaze, roasted pine nut and a small salad bouquet

€ 14.90

"Castle turre"

Hand-plated carpaccio of Eifel beef with truffle vinaigrette, shallot onion marmelade, arugula, parmesan and pine nuts

€ 15.90

"Three of a Kind"

Glazed quail breast with balsamic lentils, seared scallop with mango-chilli-ragout and slices of veal fillet with lemon cream

€ 17.90

SOUPS

Cream soup of green peas with mint foam

€ 9.90

Lemon grass curry soup with friet king prawn

€ 12.90

All prices incl. VAT and service; For questions about allergens please contact our service staff



VEGETARIAN DISHES

Tagliatelle with truffle cream and glazed market vegetables	€ 15.90
Mediterranean wild mushroom lasagne with burrata and tomato-vanilla-chilli-ginger-sugo	€ 17.90

MAIN COURSES

Pike-perch fillet roasted on the skin with „beurre blanc“ and potato-leek-stew	€ 23.90
Tender boiled Eifel veal with horseradish sauce, vanilla pointed cabbage, caramelized apple compote and parsley potatoes	€ 24.90
Roasted filet of lamp rosemary jus, mediterranean oven vegetables and homemade potato gratin	€ 29.90
Rumpsteak (250g) of Eifel pasture-raised beef with pepper sauce, creamed savoy cabbage and truffled potato-celery puree	€ 34.90

All prices incl. VAT and service; For questions about allergens please contact our service staff



DESSERT

Lemon grass Crème Brûlée
with marinated berries and lemon sorbet € 9.90

Mousse of white „callebaut chocolate“
and tonka bean with berries from the market and raspberry sorbet € 11.90

CHEESE

Eifel cheese selection with fresh bread and fig mustard € 14.90