



*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 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.

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

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Birnenspalten, karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen	12,90 €
Tatar von der geräucherten Eifelforelle auf geröstetem Kürbiskernbrot mit Salatbouquet	14,90 €

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Sahne und Kürbiskernöl	6,90 €
Rinderconsommé mit Markklößchen und Gemüsejulienne	7,90 €

## VITALES

Großer winterlicher Salat in Balsamico Dressing mit Birnenspalten, Nüssen und Croutons	10,90 €
Kleiner winterlicher Beilagen Salat	4,50 €

## VEGETARISCH

Trilogie von Gemüse Spaghetti mit Bio Vollkorn Pasta in feinem Tomatensugo und frisch gehobeltem Parmesan	13,90 €
Gebratener Eifler Grillkäse auf rotem Linsensalat mit Orange und Fenchel	16,90 €

---



---

## HAUPTGERICHTE

Filet vom Winterkabeljau „Skrei“ in Zitronensauce und Pilzrisotto	21,90 €
Sous Vide gegarter Rindertafelspitz in Meerrettich-Sud mit Speckwirsing und Kartoffel-Sellerie-Stampf	16,90 €
Eifler Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel	18,90 €
Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln	21,90 €
Rumpsteak (200g) vom Eifler Weiderind in der Eisenpfanne mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, Rosmarindrillingen und kleinem winterlichen Salat	24,90 €

---



## DESSERT

Kürbiskernparfait mit mariniertem Pflaumenkompott	9,90 €
Birnencrumble mit Joghurt-Mandeleis	8,90 €
Weißer Schokoladenmousse mit geröstetem Calvados-Apfel und karamellisierten Walnusskernen	8,90 €

---