



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 entlang kulinarischer 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 wiederaufgebaut.

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. 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.

WIR L(I)EBEN SCHLOSS.



GENUSSAUFTAKT IM SCHLOSS

Bunte Blattsalate

an Balsamico-Dressing, Waldorfsalat, Karotten-Gurkensalat
und Kirschtomaten mit gerösteten Kernen

12,90 €

| mit in Curry marinierte Streifen von der Hähnchenbrust

8,00 €

| mit gebratenen Streifen vom Eifeler Rind

9,00 €

Kleiner gemischter Salat

5,90 €

Cremig geschlagener **Fetakäse** mit marinierter Roter Bete und frischem Dill

14,90 €

Rosa gebratene **Scheiben vom Eifeler Kalbsrücken**

an Thunfischcrème, Tomate und gebackenen Kapernbeeren

15,90 €

„Schloss-Türmchen“

Handgeklopftes Carpaccio vom Eifeler Rind an Trüffel-Vinaigrette,
Schalotten-Marmelade, Rucola, Parmesan und Pinienkernen

16,90 €

„Schloss-Brettchen“

Rosa gebratene Scheiben vom Eifeler Rind mit Remouladen-Sauce, Eifeler Döppekooche mit
karamellisiertem Apfelkompott, Himmel & Äd mit Flönz und Röstzwiebeln

17,90 €

SUPPEN

Crèmesuppe vom jungen Mais mit Chili

9,90 €

Karamellierte **Suppe von der Roten Bete** mit Ziegenkäseravioli und Schaum vom Blütenhonig

10,90 €



WENN GENUSS ZUR HAUPTROLLE WIRD

VEGETARISCH

Spinat-Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Sauce und Fetakäse	21,90 €
„Arrabbiata Royale“ Penne mit Tomaten, Oliven, Knoblauch, Basilikum und Chili-Sauce, Parmesan und gebackener Burrata-Praline	22,90 €
Hausgemachte Gemüsfrikadelle mit Gemüse von dicken Bohnen und Kartoffelpüree, dazu karamellierte rote Zwiebeln	22,90 €

FLEISCH / FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Passionsfrucht-Beurre-Blanc, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree	24,90 €
Sous-vide gegarter Tafelspitz vom Eifeler Kalb an Meerrettich-Sauce, Vanillespitzkohl, karamellisiertem Apfelkompott und Petersilienkartoffeln	24,90 €
„Gerolltes Glück vom Schloss“ Klassische Roulade vom Eifeler Rind, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Cornichons, dazu Vichy-Karotten und hausgemachte Spätzle	26,90 €
„Schloss-Schweinerei“ Eifeler Schweinefilet gefüllt mit Birne, Blauschimmelkäse und Walnüssen, an Portwein-Schalotten-Reduktion mit Speckrosenkohl und Selleriepüree	26,90 €



Rosa gebratene **Barbarie-Entenbrust**
an Brombeer-Jus, glasiertem Rübchen-Gemüse und Rahmkartoffeln 29,90 €

Gebratene Lammfilets
an Rosmarin-Sauce, Kenia-Bohnen und Kartoffel-Oliven-Püree 29,90 €

„Wiener Schnitzel“ vom Eifeler Kalb
mit Preiselbeeren, Zitrone, Connoisseur Fries und kleinem Beilagen-Salat 29,90 €

„Burg-Pfännchen“
Gebratene Medaillons vom Eifeler Roastbeef an Sherry-Rahm-Sauce,
Mandelbrokkoli und hausgemachten Butterspätzle 32,90 €

SÜSSE SCHLOSSSÜNDEN

DAS FINALE, DAS HERZ UND HÜFTE NICHT VERGESSEN.

„Crème Brûlée“ von der Tonkabohne mit hausgemachter grüner Grütze und Schokoladeneis 9,90 €

„Mille Feuille“
Mousse von weißer und dunkler Callebaut-Schokolade mit Minz-Pesto und Vanilleeis 12,90 €

„Schloss-Schichtarbeit“
Tiramisu mit Birne vom Kahlenberger Hof (Burgbrohl) und Toffee-Eis 12,90 €

„Edle Bohne, feiner Geist“
Ein Espresso mit einem Trester von der Winzergenossenschaft Mayschoss
und einer kleinen süßen Überraschung 8,90 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Service-Personal an! Alle Preise inklusive Mwst. und Bedienung.



Getränke



SCHLOSSAUFTAKT IM GLAS

Martini extra dry/bianco	5 cl	5,50 €
Sherry dry/medium dry	5 cl	5,90 €
Pernod	5 cl	5,90 €
Schloss Burgbrohl Sekt (Chardonnay)	0,1 l	6,00 €
Schloss Burgbrohl Sekt (Chardonnay)	0,75 l	26,00 €
Schloss Royal		
(Schloss Burgbrohl Sekt mit Tonkabohnen-Kirsch Gin Likör)	0,125 l	7,00 €
Champagner Irroy Extra Brut	0,1 l	14,00 €
Aperol Spritz	0,4 l	8,50 €
Hugo	0,4 l	8,50 €
Limoncello Spritz	0,4 l	8,50 €
Aperitivo Rosato	0,4 l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,4 l	8,50 €
Campari Orange	0,4 l	8,50 €

HOPFENFREUDE

Naturtrübes Kellerbier vom Fass	0,30 l / 0,50 l	3,90 € / 4,90 €
Starnberger Helles vom Fass	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,00 €
Radler / Alster	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,00 €
Krombacher Weizen Hell / Dunkel / 0,0% Alk. isotonisch	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Pils oder Radler 0,0% Alk. isotonisch	0,33 l Fl.	3,50 €
Krombacher Radler 0,0% Alk. isotonisch	0,33 l Fl.	3,50 €



SCHLOSSMOMENTE OHNE PROZENTE

Rhodium Mineralwasser	0,30 l	3,50 €
Rhodium Naturell	0,30 l	3,50 €
Rhodium Mineralwasser/ Naturell	0,75 l Fl.	7,50 €
Coca Cola ^{1,2}	0,30 l	3,50 €
Coca Cola Zero ^{1,2}	0,30 l	3,50 €
Fanta Orange ^{1,4,6}	0,30 l	3,50 €
Sprite ⁴	0,30 l	3,50 €
Proviant BIO Apfelschorle	0,33 l Fl.	4,00 €
Proviant BIO Rhabarberlimonade	0,33 l Fl.	4,00 €
Proviant BIO Kirsch- & Granatapfelschorle	0,33 l Fl.	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,30 l	4,00 €
Schweppes Tonic Water	0,30 l	4,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,30 l	4,00 €

REBEN OHNE REUE - UNSERE SCHLOSS-EMPFEHLUNGEN

	0,25 l Kar.	0,50 l Kar.	0,75 l Fl.
Terra Blanc Spätburgunder Blanc de Noir trocken Weingut Brogsitter, <i>Rheinhessen</i>	8,50 €	16,00 €	23,50 €
Grauburgunder Referenz trocken Weingut Brogsitter, <i>Rheinhessen</i>	9,00 €	17,50 €	25,50 €
Sauvignon Blanc Fumé trocken Weingut Theobald/Thomas Pfaffman, <i>Pfalz</i>	14,00 €	27,00 €	39,00 €
Weißburgunder feinherb Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	8,50 €	16,50 €	25,00 €
Domina halbtrocken Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	7,50 €	14,50 €	21,50 €
Spätburgunder Nikolaus N. trocken Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	8,50 €	16,50 €	24,50 €
Chianti Colli Senesi DOCG, trocken Cuicciardini Strozzi, <i>Toscana</i>	9,50 €	18,50 €	26,50 €
Merlot „Private Selection“ Robert Mondavi trocken, <i>Kalifornien</i>	14,00 €	27,00 €	39,00 €

Das genügt Ihnen nicht? Bitte werfen Sie doch auch einen Blick in unsere schöne Weinkarte.



FRISCHES OBST? OHNE VITAMINE, ABER MIT WIRKUNG!

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 Williams Birne 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Haselnuss 32% vol	2 cl	4,90 €
Ziegler Alter Zwetschgenbrand	2 cl	8,90 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	8,90 €
Ziegler Obstler	2 cl	8,90 €
Ziegler Alter Apfel	2 cl	8,90 €
Ziegler Williams	2 cl	9,90 €
Ziegler Mirabelle	2 cl	9,90 €
Ziegler Wilde Kirsche N1	2 cl	14,90 €



LONGDRINKS

Vodka Lemon	0,4l	8,50 €
Campari Orange	0,4l	8,50 €
Bacardi Cola	0,4l	8,50 €
Jim Beam Cola	0,4l	8,50 €
Jack Daniels Cola	0,4l	8,50 €
Bombay Gin Tonic	0,4l	10,50 €

DIGESTIV & SPIRITUOSEN

Vodka Absolut	2 cl	4,20 €
Malteser	2 cl	4,20 €
Sambuca	2 cl	4,20 €
Fernet	2 cl	4,20 €
Linie Aquavit	2 cl	4,20 €
Jägermeister	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	4 cl	7,60 €
Bailey´s	4 cl	7,60 €
Averna	4 cl	7,60 €

COGNAC, WEINBRAND UND WHISKEY

Remy Martin VSOP	4 cl	7,60 €
Asbach Uralt	4 cl	5,90 €
Dimple	4 cl	7,20 €
Chivas Regal	4 cl	7,60 €



WARME GETRÄNKE UND SCHLOSSKAFFEE

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