

## **Lieber Burggast !**

Marion Hauck und ihr Team freuen sich sehr, Sie in unserem Restaurant  
auf der Godesburg  
begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir stets frische Produkte,  
daher kann es zu kurzen Verzögerungen kommen.  
Wir bitten Sie, im Namen der Frische, um Ihr Verständnis.

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den täglichen Empfehlungen,  
wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie an Unverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine Karte mit  
Allergenangaben bereit- bitte fragen Sie uns danach.

### **Vorspeisen**

Wildkräutersalat mit Büffelmozzarella, Tomaten  
frischem Basilikum und Feigen  
**€ 14,50**

Gebratene Wachtelbrust auf buntem Linsensalat,  
krossem Speck und Gänseleber-Pistazienpraline  
**€ 18,00**

Orichiette mit sautierter Jakobsmuschel  
und Zuckerschoten an Trüffelschaumsauce  
**€ 15,50**

Carpaccio vom Simmenthaler Rind, mit Trüffelöl parfümiert,  
an Rucolasalat und Parmesanspänen  
**€ 16,50**

## Suppen

Kürbisschaumsüppchen  
mit Chili und Kokos  
**€ 7,00**

Karotten-Ingwersuppe  
mit gebratener Jakobsmuschel  
**€ 8,00**

Essenz vom Tafelspitz  
mit Perlgrauen  
**€ 7,00**

## Hauptspeisen

Duo von Kalb und Rind  
Rosa gebratener Kalbsrücken und Rinderfilet auf Morchelrahm  
Kartoffel-Selleriestampf und glaciertes, winterliches Wurzelgemüse  
**€ 31,50**

Paniertes Kotelette vom Eifeler Landschwein,  
Kohlrabi und Kaiserschoten in Rahm,  
dazu Pommes Frites von der Süßkartoffel  
**€ 26,00**

Sauerbraten vom Eifeler Hirsch,  
an Holunderrotkohl, karamelierten Weintrauben  
und Serviettenknödel  
**€ 27,00**

Hirschgulasch mit Butterspätzle  
und pochierter Preiselbeerbirne  
**€ 20,50**

Im Ganzen gebratene Dorade  
auf mediterranem Grillgemüse  
**€ 27,00**

Winterkabeljau an einer Dijonsensauce,  
Babyblattspinat und Pariser Kartoffeln  
**€ 24,00**

## **Für den großen und den kleinen Hunger**

Ziegenkäse in Wan-Tan gebacken,  
Balsamicoschalotten und Birnen-Senfchutney

**€ 13,00**

„Godesburger“

Bio- Rinderhacksteak mit Bergkäse, Riesengarnelen,  
Tomatenscheiben, Zucchini und Chilisauce,  
dazu servieren wir pikante Kartoffelecken und knackigen Salat

**€ 18,50**

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
dazu in Chiliöl gebratene Riesengarnelen

**€ 17,00**

Großer winterlicher Salat  
mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräutersaitlingen  
(Vegetarische Variante möglich € 13,50)

**€ 16,50**

## **Vegetarisch/Vegan**

Spaghettini „Aglio e olio“  
mit Babyblattspinat, Pilzen, geschmolzenen Tomaten  
und frischem Parmesan

**€ 18,50**

Thailändisches Gemüse-Kokos-Curry  
mit Sesam-Basmatireis

**€ 17,00**

Zartschmelzendes Steinpilzrisotto  
mit winterlichem Gemüse umlegt und frischen Parmesanlößchen

**€ 19,50**

## **Dessert**

Dessertvariation „Godesburg“  
Feine Nascherei aus unserer Patisserie  
**€ 12,00**

Geeister Christstollen  
an lauwarmem Pflaumenragout  
**€ 10,50**

Apfel-Walnußcrumble  
an Vanille-Tonkabohneneis  
**€ 9,50**

Nougat- Crème Brulée  
mit frischen Früchten  
**€ 10,00**

„Fourme d`Ambert“  
mit Birnen-Senfkruste und Fruchtbrot  
**€ 11,00**

Internationale Käseauswahl mit Oliven, Brot und Butter  
klein  
**€ 7,80**

groß  
**€ 11,80**