



## 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

Steinpilzmaultaschen, in Nussbutter gebraten,  
Parmaschinkenchips und ein winterliches Salatbouquet  
**€ 14,00**

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse,  
Kürbischutney und einem Feldsalatbouquet  
**€ 13,50**

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

Mediterrane Vorspeisenvariation  
( Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,  
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce  
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)  
**€ 15,50**



### Suppen

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

Hummerschaumsuppe  
mit pochierter Jakobsmuschel  
**€ 8,00**

Essenz vom Tafelspitz  
mit frischen Gemüsejulienne und Tafelspitzwürfel  
**€ 7,00**

### Hauptspeisen

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

Rosa gebratenes Lammcarré an Thymianjus,  
in Schalotten sautierte Keniaböhnchen und Kartoffelgratin  
**€ 26,00**

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

Sautierte Lachstranche an Rieslingschaum  
auf frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
**€ 27,00**

Winterkabeljau an einer Dijonsensauce,  
Spitzkohlgemüse und Butterschneitzelle  
**€ 24,00**



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

Hirschgulasch mit Butterspätzle  
und pochierter Preiselbeerbirne

**€ 20,50**

„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**

### **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**



## Dessert

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

„Trilogie von der Pflaume“  
(Pflaumenmousse, Pflaumentarte, Parfait mit marinierten Pflaumen)  
**€ 11,00**

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

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

groß  
**€ 11,80**