



## 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

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**

Kross gebratene Gambas an Tomaten-Brotsalat mit altem Balsamico, roten Zwiebeln, Chorizo und Oliven

**€ 16,50**

Marinierter Kalbstafelspitz mit buntem Linsensalat und gebackener Praline von der Ochsenbacke

**€ 15,00**

Carpaccio vom Fjordlachs an einem Salat von frischem Fenchel, Orangen und Rucola mit Limonen-Sojavinaigrette

**€ 15,00**

Gratinierter Ziegenkäse mit Pinien-Akazienhonig und kross gebratenem Bauernspeck an sommerlichen Salaten in Kräuterdressing

**€ 14,50**



### Suppen

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen  
mit Buttercroutons und Sahnewölkchen

**€ 6,00**

Karotten-Ingwersuppe  
mit pochierter Jakobsmuschel und Korianderöl

**€ 7,00**

Consommé vom Rind  
mit Sherry, Flädle und Wurzelgemüse

**€ 6,50**

### Hauptspeisen

Rosa gebratenes Kalbs- und Rinderfilet  
mit gebratenen Garnelen an grüner Pfefferrahmsauce,  
in Schalotten sautierte Keniaböhnchen und Risolée kartoffeln

**€ 33,00**

Rosa gebratenes Lammcarré an Knoblauchjus,  
dazu Ratatouille und Süßkartoffelgratin

**€ 28,00**

Geschmorte Kalbsbäckchen an Barolo-Rosmarinjus  
auf gestampften Erdäpfeln und glaciertem Gemüse

**€ 24,00**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
an lauwarmem Kartoffelsalat mit Gurken und Äpfeln

**€ 24,00**

Saltimbocca vom Wildlachs im Salbei-Parmaschinkenmantel,  
gebackene Kirschtomaten, frische Pestotagliatelle und Tomatenbutter

**€ 24,00**

Pot au Feu von der Riesengarnele und Jakobsmuscheln  
an Curry-Kokosschaum, verschiedene Gemüse und Sesam-Basmatireis

**€ 26,00**



### Für den kleinen Hunger

„Godesburger“  
Bio- Rinderhacksteak mit Bergkäse,  
Tomatenscheiben und eingelegten Gurken,  
dazu servieren wir pikante Kartoffelecken und knackigen Salat  
**€ 16,00**

Großer sommerlicher Salat  
mit feurig scharf gebratenen Putenstreifen,  
roten Zwiebeln und frischen Champignons  
(vegetarische Variante möglich € 13,00)  
**€ 16,00**

Züricher Sahnegeschnetzeltes in Champignonrahm,  
sautierte Butterspätzle und einem grünen Salat  
**€ 19,00**

### Vegetarisch/Vegan

Thailändisches Gemüse-Kokos-Curry  
mit Sesam-Basmatireis  
**€ 17,00**

Spaghettini Carbonara  
mit geräuchertem Tofu, grünem Spargel und Kirschtomaten  
(vegetarisch und vegan)  
**€ 17,50**

### Dessert

Dessertvariation „Godesburg“  
Feine Nascherei aus unserer Patisserie  
**€ 11,00**

Mousse au chocolat  
mit frischen, marinierten Erdbeeren  
**€ 9,50**

Crème Brulée  
mit frischen Früchten  
**€ 9,50**

Internationale Käseauswahl mit Oliven, Brot und Butter  
klein  
**€ 10,00**  
groß  
**€ 14,00**