



## 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

Hummerraviolis auf Hummer-Pernodschaum  
mit gebratenen Riesengarnelen  
**€ 16,00**

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

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust  
mit Kürbiskernöl und karamelierten Walnüssen  
an Orangensalat  
**€ 17,50**

„Vitello Tonnato“  
Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischmousse  
und gebackenen Kapern an einem winterlichen Salatbouquet  
**€ 15,00**



## Suppen

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

Scharfe Tomatensuppe  
mit Hüttenkäse und Gurken-Crostini  
**€ 7,00**

Essenz vom Tafelspitz  
mit frischen Gemüsejulienne und Ravioli von der Ochsenbacke  
**€ 8,00**

## Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak  
auf Rotwein-Schalottensauce  
an getrüffeltem Kartoffelstampf  
**€ 32,00**

Rosa gebratenes Lammcarré an Thymianjus,  
in Schalotten sautierte Keniaböhnchen und Kartoffelgratin  
**€ 28,00**

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

Sautierte Lachstranche an Rieslingschaum  
auf frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
**€ 24,00**

Gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel  
auf lauwarmem asiatischem Glasnudelsalat  
**€ 27,00**



## Für den kleinen und den großen Hunger

„Trilogie von der Ravioli“

Rote Beete, Kürbis-Mascarpone, Wirsing-Marone,  
gratiniert mit Gruyère

**€ 17,00**

„Godesburger“

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

**€ 18,50**

Wildschweinragout

mit gefüllter Williams Christ Birne und Kräuterspätzle

**€ 20,50**

## 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**



## 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**