

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.

Buffetauswahl

Buffet Frühling

Suppe der Saison (wird serviert)

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit frischen Strauchtomaten, karamellisierten Walnüssen und
Wildkräutersalat,
Salat von grünem und weißem Spargel mit Chorizo,
Salat von Farfalle und Shitakepilzen mit Avocado,
Endiviensalat mit Süßkartoffeln,
Räucherfischauswahl an frischem Meerrettich Creme von Bresso mit getrockneten
Tomaten und Oliven auf Pumpernickel

Hauptspeisen

Geschmorte Iberico Bäckchen mit Bäckerinkartoffeln,
Gebratene Dorade auf Gemüse-Paella mit Paprikaschmand Spargelgemüse,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

Dessert

Rhabarber-Erdbeercrumble,
Frische marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne,
Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person Euro 45,00

Buffet Klassiker

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat,
Vitello Tonnato vom Schweinerücken Mariniertes,
mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons,
Lachs an Honigsenfdillsauce,
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl Croutons und Kräutern

Hauptspeisen

Medaillons vom Schweinefilet an Pfifferlingrahm,
Pochierter Wels mit einer Rieslingschaumsauce,
Tortellini in Käserahm- oder Tomatenrahmsauce mit frischem Parmesan,
Thymianbratlinge Gemüse der Saison mit Kräuterreis

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren,
Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce

Preis pro Person Euro 45,00

Buffet Godesburg

Karotten-Ingwerschaumsuppe (wird serviert)

Vorspeisen

Marinierte Flusskrebse auf Salatherzen mit Cocktailsauce,
Carpaccio von der Roten Beete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig,
Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocadocreme,
Vitello Tonnato,
Frische Salate vom Markt mit dreierlei Dressing und Croutons

Hauptspeisen

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus, mit gratinierten Süßkartoffeln,
Gambas und Butterfisch aus der gusseisernen Riesenpfanne an frischem Blattspinat,
Supreme von der Maispoularde auf Spitzkohlgemüse und Basmatireis,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

Dessert

Lauwarmes Walnuß-Apfelcrumble mit Vanillesauce,
Crème Brulée mit frischen Früchten,
Schokoladenküchlein auf Beerenragout

Preis pro Person Euro 58,00 Euro

Kölsches Buffet

Passierte Kartoffelsuppe mit frischem Lauch (wird serviert)

Vorspeisen

Steintopfhering mit Gurken und Äpfeln in Pfefferschmand,
Rheinischer Wurstsalat in Petersilienvinaigrette,
Frisches Lachstatar auf kleinen Reibekuchen mit Kräuterschmand,
Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise

Hauptspeisen

Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus Rahmsauerkraut und gratinierte Kartoffeln,
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert

Kölsche Tiramisu,
Angemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln,
Halver Hahn Verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person Euro 42,00

Hochzeitsbuffet

Mediterrane Vorspeisenvariation (Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella, in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs an Honigsenfdillsauce, Rucolasalat mit frischem Parmesan) (wird serviert)

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit gebratener Garnele oder Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl oder Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe oder Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen (wird serviert)

Hauptspeisen

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce und Sauce Bearnaise,
Gebratene Maispoularde in Zitronengrassauce,
Gambas und Butterfisch aus der Riesenpfanne,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz,
Frische Gemüseauswahl der Saison, Thymianbratlinge und Basmatireis

Dessert

Helle und dunkle Mousse au chocolat im Weckgläschen,
Frischer Obstsalat mit angeschlagener Sahne,
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Vanillesauce,
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person Euro 62,00

Hochzeitsbuffet 2

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Flädle und Kräuterklößchen (wird serviert)

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat,
Vitello Tonnato vom Schweinerücken,
Mariniertes mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons Lachs an
Honigsenfdillsauce,
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl und Croutons

Hauptspeisen

Geschmorte Lammkeule an Rosmarinjus,
im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce,
Gebratene Maispoulade an Kräuterrahm,
Verschiedene Edelfische an Hummersauce,
Frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Basmatireis und Tagliatelle

Dessert

Limetten-Mascarponecreme,
Frische marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne,
Panna Cotta auf Beerenragout,
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten
und Butter

Preis pro Person Euro 59,00

Buffet Gala-Godesburg

Hummerschaumsuppe (wird serviert)

Vorspeisen

Sylter Austernplatte mit Zitrone,
Carpaccio und Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi Creme,
Artischockenböden mit feinem Ratatouille Pecorino,
Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffel Vinaigrette,
Salat von Eismeershrimps mit Mango,
Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust,
Crème Brulée von der Gänsestopfleber

Hauptspeisen

Butterfisch und Gambas an Gemüse-Safransauce und Blattspinat,
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz,
Kräuterduftreis, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Dessert

Nougatmousse,
Hausgemachte Mangocreame mit Basilikum,
Petit Fours,
Große internationale Käseauswahl, Brotauswahl und Butter

Preis pro Person Euro 75,00

Buffet Barbecue

Vorspeisen

Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette,
Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Kräuter Couscous,
Salat mit Hähnchenbrustfilet,
Schafskäse in Estragonvinaigrette,
Gefüllte Champignons mit Bressocreme,
Gurkensalat mit Dilldressing,
Tomatensalat mit frischem Basilikum,
Krautsalat mit Paprikastreifen,
Kartoffelsalat und Speck

Hauptspeisen

Butterfisch mit Zitrone und Kräutern mariniert in der Alufolie gegart,
Kleine Rindersteaks in Senfmarinade,
Lammchops Putensteaks pikant eingelegt,
Lambratwurst Merguez oder Schweinebratwurst,
Folienkartoffel mit Schmand, Safranreis, Buttermaiscolben und mediterranes Gemüse,
Verschiedene Dips

Dessert

Trilogie von der Erdbeere
(Erdbeerparfait, Frische marinierte Erdbeeren angeschlagene Vanillesahne,
Erdbeermousse mit Whisky parfümiert),
Wassermelone

Preis pro Person Euro 55,00

Buffet Vegetaria

Vorspeisen

Couscoussalat mit Minzjoghurt und Ziegenfrischkäse,
in Olivenöl eingelegtes gegrilltes mediterranes Gemüse,
Salat von Zuckerschoten und Kirschtomaten,
Verschiedene Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressing,
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum,
Frischkäseterrine mit Rote-Bete-Salat

Hauptgänge (3 zur Wahl)

Zartschmelzendes Risotto mit frischen Steinpilzen,
Gnocchi mit frischem Rucola gerösteten Walnüssen und Gorgonzolasauce,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz,
Spinatlasagne an Tomatensauce Kartoffelmousseline mit frischen Trüffeln und
gebratenem Tofu

Dessert

Pflaumencrumble mit Vanillesauce,
Topfenmousse mit frischen Früchten,
Internationale Käseauswahl, Brot und Butter

Preis pro Person Euro 48,00

Weihnachtliches Buffet 1

Vorspeisen

Im Ganzen gebratener Puter mit geräucherten Schinkenspezialitäten und Feigenchutney,
verschiedene Fischterrinen mit Sahnemeerrettich und Honigsensauce,
Endiviensalat mit Speck-Kartoffeldressing,
Roastbeefröllchen mit Wanuß-Rothkohlsalat

Hauptgänge

Hirschgulasch mit Waldpilzen Oder Gebratene Entenbrust in Cassisjus Medaillons vom Schweinefilet an Backpflaumensauce,
Gedämpfter Zander auf Chili Rahmkraut,
Holunder Rotkohl, Kleine Kartoffelklöße, Serviettenknödel

Dessert

Schokoladenmousse auf Orangenkuchen,
geeister Christstollen mit Rumfrüchten,
Internationale Käseauswahl, Brot und Butter

Preis pro Person Euro 52,00

Weihnachtliches Buffet 2

Vorspeisen

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio mit Kernöl und karamellisierten Nüssen,
Feldsalat mit Kartoffeldressing und kross gebratenen Speckscheiben,
Terrinen und Pastetenauswahl an Sauce Cumberland,
ganzer pochierter Salm mit Räucherei

Hauptgänge

Geschmorte Gänsekeule an Gänsejus,
Gebratener Wolfsbarsch auf Mangold an Rieslingschaumsauce,
Rinderbraten in einer Cognacrahmsauce Winterliche Gemüseauswahl,
Butterspätzle, Basmatireis, Kartoffelklöße

Dessert

Kaiserschmarr'n mit Vanillesauce,
Pflaumenragout mit Chili und Zimtparfait,
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Eierlikörsahne

Preis pro Person euro 54,00

Menüauswahl

Menü 1

Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Bratwurst

.....

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Mandelblättern, Kartoffelklöße und Apfelkompott

.....

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person Euro 34,00

Menü 2

Cocktail von Nordseegarnelen

.....

Medaillons vom Schweinefilet mit Speckrosenkohl und Petersilienkartoffeln

.....

Zimtparfait mit marinierten Pflaumen

Preis pro Person Euro 42,00

Menü 3

Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen

.....

Doradenfilet, kross auf der Haut gebraten, auf geschmolzenen Zucchini und Tomaten mit Kräutertagliatelle

.....

Nougat Crème Brulée mit Früchten der Saison

Preis pro Person Euro 37,00

Menü 4

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation

.....

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Burgunderjus, Spitzkohlrabm und
Pommes-Macaire

.....

Limetten-Mascarponecreme mit Brombeerragout

Preis pro Person Euro 48,00

Menü 5

Schafskäse überbacken an einem Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und
Balsamico

.....

Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange

.....

Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfruchtsauce und Süßkartoffelpüree

.....

Nougatkuchen mit Waldbeerensauce

Preis pro Person Euro 52,00

Menü 6

Mariniertes Lachscarpaccio mit schwarzem Sesam und kleinem Salat-Sträußchen

.....

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe mit Riesling-Wein

.....

Lammrücken am Knochen gebraten, mit Knoblauch-Rosamarinjus, feinem Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

.....

Crème Caramel

Preis pro Person Euro 54,00

Menü 7

Hausgemachte Gänseleberterrinen an Feigenmarmelade mit Wildkräutersalat und
Walnuss-Crostini

.....

Sellerieschaumsuppe mit krossem Parmaschinken

.....

Orichette mit gebratenen Jacobsmuscheln und Trüffelschaum

.....

Blutorangensorbet

.....

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus, Nadelbohnen, geschmorte Austernpilze und
Kartoffelstrudel

.....

Dessertvariation Godesburg

Preis pro Person Euro 75,00

Menü 8

Hummerschaumsuppe mit Sahnehaube

.....

Feine Bandnudeln auf Paprikaschaum und gebratenem Wild-Kabeljau

.....

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, frisches Gemüsekorbchen und
Thymianbratlinge

.....

Trilogie von Früchten der Saison (Parfait, Mousse, Früchte)

Preis pro Person Euro 65,00

Menü 9

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

.....

Frische Fleischtomatensuppe mit Gin-Sahnehaube

.....

Gegrilltes Entrecote an Pfefferrahmsauce, frisches Gemüsekorbchen und Gratinkartoffeln

.....

Lauwarme Apfeltarte an Vanilleschaum

Preis pro Person Euro 53,00

Menü 10

Feldsalat an hellem Balsamicodressing mit glasierten Wachtelbrüstchen

.....

Spaghetti in Rucola-Chorizosauce mit jungen Tomaten

.....

Kleines Rinderfilet mit Riesengarnele auf Blattspinat an Sauce Bearnaise und Pariser Kartoffeln

.....

Pochierte Weißweinbirne mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Preis pro Person Euro 66,00

Menü 11

Salat der Saison mit Balsamicodressing gebackenen Austernpilzen und Parmesanhobel

.....

Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen

.....

Marinierter Tofu mit Risoléekartoffeln und Kräuterrahm Oder Spaghettini, gebratenes Gemüse, Tomaten, Fetawürfel und Pesto

.....

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Preis pro Person Euro 39,00

Rittermenü 1

Griebenschmalz, Liptauercreme, Ziegenfrischkäsecreme mit frischen Landbrot

.....

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce-Remoulade. Rehterrine mit Sauce-Cumberland und gefüllte Tomate mit Fleischsalat an einem winterlichen Salat

.....

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit gerösteter Mettwurst

.....

Frisches Kasseler, Spareribs und eine kleine Schweinshaxe mit Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

.....

Grießflammerie mit heißen Pflaumen

Preis pro Person Euro 40,00

Weihnachtsmenü 1

Feldsalat an Kartoffeldressing, Croutons und kross gebratenem Speck

.....

Kürbisschaumsuppe mit Chili und Kokos

.....

Geschmorte Entenkeule auf Holunder-Rotkohl und Kartoffelklößchen

.....

Nougat Creme Brulee mit Rumtopfrüchten

Preis pro Person Euro 49,00

Weihnachtsmenü 2

Rehterrine im Mangoldblatt an Sauce Cumberland, winterliches Salatbouquet und Walnußcrostini mit Oliventapenade

.....

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

.....

Hirschmedailion an Steinpilzrahm mit Preiselbeeren gefüllte Rotweibirne, Rosenkohl und Schupfnudeln

.....

Winterliche Dessertvariation Godesburg (Geeister Christstollen, Mini-Tiramisu von Spekulatius, kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce)

Preis pro Person Euro 65,00

Warme Cocktail-Happen pro Stück

- Quiche Lorraine (Ei, Zwiebeln und Schinken) 1,70 €
- Quiche Florentine (Spinat) 1,60 €
- Pflaume im Speckmantel 1,50 €
- Pikante Hackfleischbällchen 1,60 €
- Mini Pizza (Salami, Schinken, Mix) 2,10 €
- Garnelen im Kokosmantel 3,10 €
- Chillipoppers 3,50 €
- Sushi mit Ingwer und Chilli (ab 20 Personen) 3,00 €
- Kleine Reibekuchen mit Lachs und Kräuterrahm 7,00 €
- Weißer Mousse auf hausgemachtem Orangenkuchen 3,00 €
- Dunkle Mousse im Schokomantel 3,00 €

Auswahl von Canapées

Canapées belegt mit / Pro Person empfehlen wir 3-4 Stück

- gekochtem Ei und Remoulade 2,10 €
- gekochtem Schinken 2,10 €
- rohem Schinken 2,10 €
- Parmaschinken 3,10 €
- Vitello Tonnato 3,10 €
- Roastbeef 3,10 €
- Tartar vom Rind und Kapern 3,10 €
- Poulardenbrust und Kiwischeiben 2,60 €
- Entenbrust und Orangenscheiben 3,80 €
- Pfeffermakrele 3,00 €
- Graved Lachs und Sahnemeerrettich 3,00 €
- Forelle und Sahnemeerrettich 3,00 €
- Shrimps 3,50 €
- Ei und Kaviar 4,00 €
- Ei und Sardine 3,00 €
- Büffelmozzarella und Tomate 3,00 €
- Camembert 3,00 € Bavaria Blue 3,00 €

Für Baguettehappen, gleicher Belag, berechnen wir einen Aufpreis von Euro 1,00 € pro Stück.

Frische Gemüsesticks mit verschiedenen Dips/ p.Person. 2,00 €

Kuchengedeck pro Person / 1 Stck Torte und eine Tasse Kaffee 6,00 €