



# Willkommen

SEHR GEEHRTER GAST,

wir heißen Sie herzlich willkommen in den altherwürdigen Mauern  
des Wellness- & Tagungshotels Schloss Burgbrohl.

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen Köstlichkeiten,  
mit denen wir Sie entlang kulinarischer Pfade führen.

Natürlich darf auch das passende Getränk nicht fehlen.  
Gerne empfehlen wir den perfekten Wein zu Ihrer Speisewahl –  
natürlich aus unserem hauseigenen Weinkeller.



## GESCHICHTE

Erstmals urkundlich erwähnt wurde das Schloss im Jahre 1093 durch den Pfalzgrafen Heinrich in Zusammenhang mit der Stiftung Abtei Maria Laach.

1689 wurde das Schloss von den französischen Truppen durch einen Brand vernichtet und in den Jahren 1709/10 wiederaufgebaut.

Ferdinand von Bourscheid umzog zu Anfang des 19. Jahrhunderts den Felshügel mit Futtermauern, wodurch die herrlichen Parkanlagen und Gärten möglich wurden. In der Folge wechselte das Schloss mehrfach den Besitzer und diente bis in die 60er Jahre unter anderem einem Männerorden als Kloster.

1985 erwarb der österreichische Künstler Gottfried Helnwein das Anwesen und begann mit der Restaurierung des Schlosses und der Gartenanlage nach alten Plänen. Er lebte und arbeitete hier mit seiner Familie und verkaufte Schloss Burgbrohl 2006 an einen Wiener Geschäftsmann.

Die Schlossterrasse wurde 2010 komplett neu entworfen und angelegt. Sie wird so gut von den Gästen angenommen, dass sie sich fortlaufend entwickelt.

Mit einer abwechslungsreichen Speisekarte und der rustikal gemütlichen Atmosphäre ist sie für Jung und Alt zu einer festen Institution geworden, auf der sich Familien, Wanderer und Radler gerne treffen.

Im Jahr 2018 erwarb die Unternehmerfamilie Heuft mit Alexandra und Bastian Heuft das Schlosshotel, um den regionalen Standort zu stärken und Tradition mit Moderne, Regionalität mit Globalität zu verbinden.

**WIR L(I)EBEN SCHLOSS.**

## VORSPEISEN

### **Bunte Salat-Bowl**

Wildkräutersalat mit Couscous und Ras el-Hanout, Minze, Hummus, Quinoa und weißen Trauben	11,90 €
mit Tandoori-Chicken	7,00 €
mit gebratenen Streifen vom Eifelrind	8,00 €

### **Beilagensalat**

5,90 €

### **Karamellisierter Ziegenkäse**

Mit Grapefruit, Birne und Rucola Salat	14,90 €
--	---------

### **„Schloss-Türmchen“**

Handgeklopftes Carpaccio vom Eifeler Rind an Trüffelvinaigrette, Schalotten-Marmelade, Rucola, Parmesan und Pinienkernen	14,90 €
---	---------

### **„Schloss-Brettchen“**

mit rosa Roastbeef-Scheiben vom deutschen Rind & Remouladensauce, Eifeler Döbbekooche, Himmel & Äd mit hausgemachter Blutwurst aus der Eifel	16,90 €
---	---------

## SUPPEN

### **Klare Consommé von der Strauchtomate**

mit Basilikum-Mozzarella-Nocke und Wurzelgemüse	10,90 €
---	---------

### **Schaumsuppe von der Linse**

mit Speckkrusteln	9,90 €
-------------------	--------



## HAUPTGERICHTE

### VEGETARISCH

- Tagliatelle** mit mediterranem Gemüse, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano 14,90 €
- Mediterrane Gemüselasagne** mit Feta und karamellisierten Vanille-Kirschtomaten 15,90 €

### FLEISCH

- Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** an Beurre blanc, Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree 26,90 €
- Zart gesottener **Tafelspitz** vom Eifeler Kalb an Meerrettichsauce,  
Vanille-Spitzkohl, karamellisiertem Apfelkompott und Petersilienkartoffeln 23,90 €
- Geschmorte Rindsroulade** mit Speck, Zwiebel und Cornichons, Rahmkohlrabi  
mit Estragon und Kartoffel-Speckpüree 24,90 €
- Rosa gebratene **Barbarie-Entenbrust** an Himbeeressigcreme,  
karamellisierten Ingwer-Sesam-Karotten und gebratenen Serviettenknödeln 29,90 €
- In Rosmarin und Thymian **gebratene Lammfilets**  
mit Speckbohnen und Kartoffel-Kräuter-Stampf 29,90 €
- Rumpsteak** vom Eifeler Weiderind an Pfeffersauce,  
getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffelgratin 34,90 €



## DESSERT

<b>Tarte</b> von der dunklen Callebaut-Schokolade und Passionsfrucht mit Vanilleeis und Beeren	11,90 €
<b>Crème Brûlée</b> von der Orange mit Birnenragout und Schokoladeneis	9,90 €
<b>Dreierlei Sorbet</b> - Himbeere, Mango, Apfel	7,00 €
„Schloss Burgbrohl“ <b>Kaffeegedeck</b> , ein Espresso mit einem Trester von der Winzergenossenschaft Mayschoss und einer kleinen süßen Überraschung	8,90 €
<b>Eifeler Käseauswahl</b> mit Feigensenf und Hausbrot	14,90 €

*Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Service-Personal an!  
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.*



Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



# Getränke



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhodium Mineralwasser	0,30 l	3,50 €
Rhodium Naturell	0,30 l	3,50 €
Rhodium Mineralwasser/ Naturell	0,75 l Fl.	7,50 €
Coca Cola 1, 2	0,30 l	3,50 €
Coca Cola Zero 1, 2	0,30 l	3,50 €
Fanta Orange 1, 4, 6	0,30 l	3,50 €
Sprite 4	0,30 l	3,50 €
Proviant BIO Apfelschorle	0,33 l Fl.	3,50 €
Proviant BIO Rharbarberlimonade	0,33 l Fl.	3,50 €
Proviant BIO Orange & Maracujaschorle	0,33 l Fl.	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,30 l	4,00 €
Schweppes Tonic Water	0,30 l	4,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,30 l	4,00 €



## FASS- UND FLASCHENBIER

Naturtrübes Kellerbier vom Fass	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,50 €
Radler	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,50 €
Alster	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,50 €
Mühlenkölsch vom Faß	0,30 l	3,50 €
Krombacher Weizen Hell	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Weizen Dunkel	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Weizen 0,0% Alk. isotonisch	0,50 l Fl.	4,90 €
Krombacher Pils 0,0% Alk. isotonisch	0,33 l Fl.	3,50 €
Krombacher Radler 0,0% Alk. isotonisch	0,33 l Fl.	3,50 €
Starnberger Helles	0,50 l Fl.	4,90 €



## WEINEMPFEHLUNG

	0,25 l Kar.	0,50 l Kar.	0,75 l Fl.
Spätburgunder Rosé trocken Winzergenossenschaft Dagernova, <i>Ahr</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Terra Noir Portugieser Rosé feinherb Weingut Brogsitter, <i>Pfalz</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Terra Blanc Spätburgunder Blanc de Noir trocken Weingut Brogsitter, <i>Rheinhessen</i>	8,50 €	16,00 €	23,50 €
Grauburgunder Referenz trocken Weingut Brogsitter, <i>Rheinhessen</i>	9,00 €	17,50 €	25,50 €

*Das genügt Ihnen nicht? Bitte werfen Sie doch auch einen Blick in unsere schöne Weinkarte.*

## LONGDRINKS

Vodka Lemon	0,4 l	7,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,4 l	7,50 €
Hugo	0,4 l	7,50 €
Aperitivo Rosato	0,4 l	7,50 €
Lillet Wild Berry	0,4 l	7,50 €
Campari Orange	0,4 l	7,50 €
Bacardi Cola	0,4 l	7,50 €
Jim Beam Cola	0,4 l	7,50 €
Jack Daniels Cola	0,4 l	7,50 €
Bombay Gin Tonic	0,4 l	9,00 €



## DIGESTIV & SPIRITUOSEN

Vodka Absolut	2 cl	3,90 €
Vodka Grey Goose	2 cl	5,90 €
Malteser	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Fernet	2 cl	3,90 €
Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Ramazzotti	4 cl	4,90 €
Bailey´s	4 cl	4,90 €

## COGNAC, WEINBRAND UND WHISKEY

Remy Martin VSOP	4 cl	7,50 €
Asbach Uralt	4 cl	5,50 €
Dimple	4 cl	6,50 €
Chivas Regal	4 cl	7,50 €



# Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



## OBSTBRÄNDE

Birkenhof Brennerei Alte Kirsche 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Marille 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Himbeere 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Quetsch 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Williams Birne 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Haselnuss 32% vol	2 cl	4,90 €
Ziegler Alter Zwetschgenbrand	2 cl	8,50 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	8,50 €
Ziegler Obstler	2 cl	8,50 €
Ziegler Alter Apfel	2 cl	8,50 €
Ziegler Williams	2 cl	9,00 €
Ziegler Mirabelle	2 cl	9,00 €
Ziegler Traubenbrand	2 cl	9,50 €
Ziegler Wilde Kirsche	2 cl	14,50 €



## WARME GETRÄNKE UND SCHLOSSKAFFEE

Café Crema	3,90 €
Kaffee koffeinfrei	3,90 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tee	3,50 €
Kakao	4,00 €
Kakao mit Sahne	4,50 €