

Speisekarte

Schön, dass ihr hier seid. Lehnt euch zurück, lasst den Blick über Wassenberg wandern – um den Rest kümmern wir uns.

FÜR DEN GANZEN TISCH · AB 4 PERSONEN

Tafelrunde

59 p. P.

Ein Tisch, alles in der Mitte - Family-Style Wir stellen für euch eine schöne Auswahl unserer Gerichte zusammen – vier Gänge zum Teilen, auf Brettern und in Schüsseln.

1 **Variation unserer Vorspeisen**

aus unseren Kleinigkeiten

2 **Tagessuppe**

im Tässchen für jeden

3 **Hauptgang zum Teilen**

Eine schöne Auswahl unserer Steaks, Hähnchen, Fischfilet • verschiedene Beilagen & Saucen

4 **Überraschungsdessert**

für jeden ein Dessert

Riesengarnele + 6

aglio e olio, pro Person auf dem Hauptgang-Brett

Nachschlag-Brett + 20

300g Ribeye aufgeschnitten für den Tisch

Aperitif & Wasser zur Begrüßung ein Glas Sekt, Fruchtsecco oder Rossberger Landbier, dazu unsere Wasser-Flat den ganzen Abend

+ 8 p. P.

JEDEN FREITAG

Fisch vom Markt.

Was es wird, wissen wir erst Freitagmorgen – fragt uns einfach.



MEHR VON DER BURG

Aktuelles & Events, Details zu den Gerichten, Allergene & Zusatzstoffe

KLEINIGKEITEN

Unsere Kleinigkeiten sind kleine Schüsseln und Teller, die ihr frei kombiniert – zwei oder drei als Vorspeise, vier bis fünf als ganze Mahlzeit zum Teilen in der Runde.

ZUM APERITIF **Aperol Spritz 6,40**

🍃 Brötchen mit Aioli <i>4 kleine Brötchen aus dem Steinofen</i>	5
🍃🍃 Kalamata Oliven	5
★ 🍃 Überbackener Schafskäse <i>Oliven • Cherrytomaten • Knoblauch • rote Zwiebeln</i>	7
Kleiner Caesar Salad <i>Romanasalat • Bacon • Parmesan • Croutons • Tomate</i>	7
🍃 Burrata Bruschetta-Style <i>Tomatensalat • Parmesan-Croutons • Rucola</i>	7
🍃 Pimientos <i>gebraten • Meersalz</i>	5
Datteln <i>im Speckmantel • 5 Stk.</i>	7
★ Gambas-Pfännchen <i>aglio e olio • ab 3 Stk.</i>	3 / Stk.

TÄGLICH FRISCH

★ **Tagessuppe** *frisch und saisonal – fragt unser Team nach der Suppe des Tages* **8**

Beilagenänderung + 2 – jede Änderung bedeutet zusätzlichen Aufwand in unserer Küche, wir setzen sie gerne frisch für euch um.

PASTA

Tagliatelle Gamberetti

23

6 Gambas • Kirschtomaten • aglio e olio

🌿 Tagliatelle Rucola-Pesto

18

Kirschtomaten • Rucola • Pesto • Parmesan • Rahm

Tagliatelle Mango-Curry Hähnchen

20

Hähnchenbruststreifen • Paprika • Madras Curry • Mango • Rahm

HAUPTGÄNGE

FREITAGS

Fangfrischer Fisch des Tages

Tagespreis

wechselt mit dem Fang • unser Team berät euch gerne

Norweger Lachsfilet

25

Süßkartoffelpüree • Edamame • Limettenpesto • Erbsengreens aus Wassenberg

Piri-Piri Hähnchenpfanne

25

Chips • Pimientos • Tomatensalat Bruschetta-Style mit Parmesan-Croutons

Caesar Salad Chicken Tender

18

knusprige Hähnchenbrustfilets • Romanasalat • Bacon • Parmesan • Tomate • Croutons

★ Medaillons vom Schweinefilet „Muhrejubbel“

25

Holunder-Schalotten-Jus • rheinischer Möhren-Kartoffel-Stampf • Edamame

Beilagenänderung + 2 – jede Änderung bedeutet zusätzlichen Aufwand in unserer Küche, wir setzen sie gerne frisch für euch um.

STEAKS

Unsere Steaks braten wir auf den Punkt und lassen sie vor dem Servieren ruhen – so bleibt das Fleisch saftig und zart.

- ★ **Teres Major ca. 180g** 29
Uruguay Hereford Rind • zartes Schulterstück, in Biss und Faser einem Filet sehr nah
- Rumpsteak 200g** 32
Uruguay Hereford Rind • kräftig im Geschmack, mager und ohne Fettrand
- Ribeye 300g** 35
Argentinisches Rind • schön marmoriert mit dem charakteristischen Fettauge, saftig und aromatisch

DAZU WÄHLT IHR

EINE SAUCE · INKLUSIVE

Pariser Pfeffersauce

Champignon-Rahmsauce

Holunder-Schalotten-Jus

Kräuterbutter

EINE BEILAGE · INKLUSIVE

Pommes

Rosmarinkartoffeln mit Schmand

*Zu jedem Steak gibt es unseren Tomatensalat
 Bruschetta-Style mit Parmesan-Croutons.*

SURF 'N' TURF

Riesengarnele aglio e olio zu jedem Steak dazu

+ 6

Beilagenänderung + 2 – jede Änderung bedeutet zusätzlichen Aufwand in unserer Küche, wir setzen sie gerne frisch für euch um.

SCHNITZEL

Schnitzel Pariser Pfeffersauce 21

Pommes • kleiner Gurken-Coleslaw

Schnitzel Champignon-Rahmsauce 21

Pommes • kleiner Gurken-Coleslaw

Schnitzel Wiener Art 18

Pommes • kleiner Gurken-Coleslaw

BURGER

mit Pommes • kleinem Gurken-Coleslaw

Black Angus Burger „Oklahoma Style“ 20,50

200g Black-Angus-Patty • Cheddar • Tomate • Salat • Bacon • rote Zwiebeln

Double – mit zweitem Patty + 10

★ **Crispy Chicken „Caesar Style“** 20,50

knusprige Chicken Tenders • Romanasalat • Caesar-Dressing • Tomate • Parmesan

DESSERT

Affogato 6

Espresso • Vanilleeis

★ **Warmer Apfel-Crumble** 7,50

griechischer Joghurt • Honig • Limette

Tonkabohnen-Parfait 7,50

Pfirsich • Salted Caramel • Haselnusscreme

Beilagenänderung + 2 – jede Änderung bedeutet zusätzlichen Aufwand in unserer Küche, wir setzen sie gerne frisch für euch um.

Mehr von der Burg

ÜBER UNS

Hoch über Wassenberg, in den Mauern der alten Burg, kochen wir mit frischen Zutaten aus der Region – vieles davon hausgemacht, von der Sauce bis zum Dressing. Unsere Steaks kommen vom Uruguay Hereford und vom argentinischen Rind, unsere Microgreens von Gieseckings Microgreens aus Wassenberg. Habt ihr Fragen zu Gerichten, Allergenen oder Zusatzstoffen? Sprecht uns gerne an.

FEIERN & TAGEN

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier – Räume für 20 bis 120 Gäste, Buffets und Menüs nach euren Wünschen. Sprecht uns an.

ÜBERNACHTEN

Unser Burg-Hotel lädt zum Bleiben ein: individuelle Zimmer mit Blick über Wassenberg – für Feiernde, Wanderer und alle, die den Abend nicht beenden möchten.

ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN

17. OKTOBER · EINLASS 19 UHR, BEGINN 19:30 UHR

Krimi-Dinner

69 p. P.

4-Gänge-Menü mit Mordfall zwischen den Gängen – Plätze sind begrenzt

25. & 26. DEZEMBER

Großes Weihnachtsbuffet

47,50 p. P.

Festliches Buffet in weihnachtlicher Atmosphäre am 1. & 2. Weihnachtstag – Kinder (3–12 Jahre) 23,50

31. DEZEMBER · 19–1 UHR

Großer Silvesterabend

140 p. P.

6-Gänge-Menü mit Mitternachtssnack – inklusive Wein, Bier, Sekt, Softdrinks & Heißgetränken

Reservierung unter 02432 890020 oder direkt bei unserem Team