

Menüempfehlung

menu recommendation

Kraftbrühe vom Wintergeflügel

mit Wirsing und gerösteten Maronen

Clear soup of winter poultry with savoy and roasted chestnuts

Tranchen von geschmorter Kalbshaxe mit Knoblauchsauce

an eingelegten Tomaten und breiten Bandnudeln

Slices of braised knuckle of veal with garlic sauce on pickled Tomatoes and noodles

Nougat - Honig - Dessert

an Beerencocktail

Nougat honey dessert on berries cocktail

29,00 €

Erst wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch.

If you are satisfied, we are.

Wir wünschen allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt.

We wish you a very pleasant stay.

Karola Klinkmann

Küchenchefin/ Küchenmeisterin

Head Chef

Karola Klinkmann

Maik Schärfe

1. Koch

Premier cook

Maik Schärfe

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices include VAT and service charge

Vegetarische Menüempfehlung

Vegetarian menu recommendation

Harzer Käse an mariniertem Fenchel
mit rotem Apfel und Pfeffer - Pflaumenmarmelade
„Harzer Käse“ on marinated fennel with red apple and pepper-plum-jam

Spiegelei in Morchelbutter
an Pinienspinat und Kartoffel - Pesto - Strudel
Fried eggs in morel butter on pine spinach and potato - pesto - strudel

Geeiste Schokoladenmousse
an Mangococktail
Iced chocolate mousse on mango cocktail

22,00 €

Allein zu essen ist ungesund.
Immanuel Kant

*Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
All prices include VAT and service charge*

☆☆☆☆S

Vorspeisen

Starters

Harzer Käse an mariniertem Fenchel
mit rotem Apfel und Pfeffer - Pflaumenmarmelade
„Harzer Käse“ on marinated fennel with red apple and pepper-plum-jam

7,50 €

Dreierlei Schinken an Heidelbeer - Thymian - Chutney
auf geröstetem Maronen - Waldpilz - Knödel
Threesome ham on blueberry-thyme-chutney on roasted chestnut - mushroom - dumplings

8,50 €

Salat der Prinzessin Marie Pauline
Gemüse der Saison mit Kräutervinaigrette
Salad « Princess Marie Pauline » vegetables and herb vinaigrette

5,50 €

Spirale von Schweinefilet und Pesto
an mariniertem Wintergemüse
Spiral of filet of pork and pesto on marinated winter vegetable

8,50 €

Pochierte Geflügelleber unter Schokolade
mit Madeiragelee und Feldsalat
Poached poultry liver under chocolate with madeira jelly and lamb's lettuce

10,50 €

Ein voller Bauch diskutiert leicht über das Fasten.
Hieronymus

*Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
All prices include VAT and service charge*

Für Edelfrauen und Ritter

For noblewomen and knights

Westerburger Salat

***Gebratene Hähnchenbruststreifen und Champignons
mit einem Gemüsebouquet der Saison
auf verschiedenen Blattsalaten an einer Kräutervinaigrette***

“Westerburg” Salad

Pan-fried poularde and champignons with a bouquet of seasonal vegetables on various kinds of leaf salad and herb vinaigrette

9,50 €

Ritterteller

***Katenschinken, Braten von Rind und Schwein
an Harzkäse und Bördespeck
mit Kräuterbutter, Schmalz, Gewürzgurken und verschiedenen Brotsorten***

Knight's plate

Ham, roast beef, roast pork on "Harz mountain" cheese and bacon with herb-butter, lard, gherkins and several kinds of bread

12,00 €

***Gesundheit ist dem Menschen wichtig.
Das Motto heißt: Ernähr´ Dich richtig!
Man möcht´ das gerne praktizieren, doch wird es schwer, das auszuführen.***

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices include VAT and service charge

Jedem sein Süppchen

Soups

Kraftbrühe vom Wintergeflügel

mit Wirsing und gerösteten Maronen

Clear soup of winter poultry with savoy and roasted chestnuts

6,50 €

Ackerrübencremesuppe mit Feldsalatpesto

an Lammfilet

Turnip cream soup with lamb lettuce pesto on lamb filet

7,50 €

Meerrettich - Kartoffelsuppe

mit Halberstädter Würstchenstreifen

Horseradish - potato soup with Halberstädter sausage slices

6,50 €

Alle lieben das Schöne, aber nur wenige leisten es sich.

Georges B. Clémenceau, Politiker

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices include VAT and service charge

☆☆☆☆S

Leichte Kost, nicht nur für Vegetarier

Light kitchen, not only for vegetarians

Pfefferrahmsauerkraut und Himbeer - Rotkohl im Kokospfannkuchen

Pepper cream Sauerkraut with raspberry red cabbage in coconut pancake

12,50 €

Spiegelei in Morchelbutter

an Pinienspinat und Kartoffel - Pesto - Strudel

Fried eggs with morel butter and pine spinach and potato - pesto - strudel

13,50 €

Kartoffel - Champignon - Omelett

mit Meerrettich und Lauch an Essiggemüse

Potato - champignon - omelette with horseradish and leek on mixed pickles

12,50 €

Maronen - Waldpilz - Knödel und Kürbis - Schupfnudeln

an sautiertem Wirsing in Cranberrysauce

Chestnut - mushroom - dumplings and pumpkin - potato noodles with sauted savoy in cranberry sauce

12,50 €

Breite Bandnudeln in Knoblauchsauce

mit eingelegten Tomaten und schwarzen Linsen

Pappardelle in garlic sauce with pickled tomatoes and black lenses

12,50 €

**Nichts macht uns geneigter an ein gutes Essen zu denken
als ein leerer Tisch.**

Alexandre Dumas

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices include VAT and service charge

Aus der Röhre und vom Grill

Grilled and baked main courses

Westerburger Landmannschmaus Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterbutter an Champignons, Broccoliröschen und Röstitaler

Westerburg country feast

Pork medallions with herb butter, champignon, broccoli florettes and "Rösti" (special hash browns)

17,50 €

Gepökelte Entenbrust mit Maronenfüllung auf Himbeer-Rotkohl und Herzoginkartoffeln

Cured breast of duck filled with chestnuts on raspberry red cabbage and duchesse potatoes

22,50 €

Geschmorte Kaninchenkeule mit Winterbirne an Grünkohl und gebratenen Kartoffeln

Braised joint rabbit with winter pear on green cabbage and fried potatoes

24,00 €

Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.

George Bernard Shaw

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices include VAT and service charge

Aus der Röhre und vom Grill

Grilled and baked main courses

Tranchen von geschmorter Kalbshaxe mit Knoblauchsauce an eingelegten Tomaten und breiten Bandnudeln

Slices of braised knuckle of veal with garlic sauce on pickled Tomatoes and noodles

27,00 €

Sauerbraten vom Hirschkalb an Heidelbeer - Thymian - Chutney mit Rosenkohl und Maronen - Waldpilz - Knödel

*Sour marinated beef of young venison on blueberry - thyme - chutney
with sprouts and chestnuts - mushroom - dumplings*

25,00 €

und Winterspargel mit Bechamelkartoffel

Filet steak on braised porcini with black salsify and bechamel potatoes

30,00 €

Deutsches Rindfleisch

Mehr Frische, Geschmack, Zartheit und Saftigkeit

Die Aufzucht erfolgt in kontrollierten, bäuerlichen, regionalen Höfen, die eine geprüfte Haltung und Fütterung garantieren. Kontrolle von der Aufzucht bis zur Anlieferung in modernsten Kühlfahrzeugen. Optimale Aufzucht, kontrollierte Reifung, kurze Wege zum Verbraucher garantieren hohe Saftigkeit und geringe Garverluste.

Die feinfaserige Struktur sichert Zartheit und dennoch Bissfestigkeit. Den hohen Genusswert bringt der ausgewogene Fettgehalt und ist bei Rindfleisch in der Marmorierung ersichtlich.

German Beef

More freshness, taste, tenderness and juiciness.

The breeding happens in controlled, local farms, which guarantee a compliant breeding and feeding program. Control from the breeding to the delivery in most modern cooling vehicles. Optimal breeding, controlled upbringing, short distances to the end customer with guaranteed juiciness and lowest wastage.

The fine-grained structure ensures tenderness and firm to the bite. The balanced fat content brings a high value of indulgence and is visible in the marble structure of the beef.

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices include VAT and service charge

☆☆☆☆ S

Fisch

Fish courses

Kabeljau mit Gewürzrahm im Vakuum gegart
an Schwarzwurzeln und schwarzen Essig - Linsen
Codfish with cream braised on salsify and black vinegar lenses

26,00 €

Forellenfilet in Nusskruste
auf Cranberry - Pfefferkraut mit Kartoffel - Pesto - Strudel
Trout filet in crusty nuts on cranberry - pepper cabbage with potato - pesto - strudel

25,00 €

Gebrautes Zanderfilet auf Rotweibutter
mit Rosenkohl und Muskatblüte an Kürbis - Schupfnudeln
roast pike - perch in redwine butter with sprouts and macis on pumpkin - potato - noodles

23,00 €

*Unser Fischangebot wird für Sie überwiegend aus kontrolliertem,
umweltbewusstem Fischfang und Zucht ausgesucht und zubereitet.
Our fish is predominantly selected for our guest from controlled,
environmentally conscious fishing and fish farms*

**Nach einem trefflichen Essen ist man geneigt allem zu verzeihen,
sogar den eigenen Verwandten.**

Oscar Wilde

*Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
All prices include VAT and service charge*

Jetzt etwas Süßes

And now something sweet

Westerburger Nachthimmel
Geeister Himbeer Macchiato
mit Passionsfruchtsauce und Vanilleschaum

8,50 €

Petit Prinzessin Pauline
Aprikosen - Mandel - Royal aus dem Ofen
an Cassissorbet und Schokoladensauce

Petit Princess Pauline

9,50 €

Prinzess Kuss
Eiscreme Schokolade und Kirsch - Joghurt - Eiscreme
auf marinierten Schattenmorellen mit Schokoladensauce und Sahnetupfen

Princess´ kiss

*Chocolate ice cream and fruits of the forest yoghurt ice cream
on marinated morello cherries with chocolate sauce and whipped cream*

7,00 €

Ritterkelch
Eiscreme Vanille, Erdbeere und Schokolade
mit Beerencocktail, Sahne und Schokoladentrüffel garniert

The Knight's goblet

Vanilla, strawberry and chocolate ice cream with a cocktail of berries, whipped cream and chocolate truffles

7,50 €

Widme Dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.

Dalai Lama

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices include VAT and service charge

Turkeltaubenteller für Zwei

Lassen Sie sich überraschen!

Wir stellen Ihnen ein Arrangement unserer Desserts zusammen.

Lovebirds´ plate for two

Surprise, surprise ! A selected composition from our dessert menu

16,00 €

Mädeltraum

**Lebkuchenmuffin an Merlotzwetschgen
und Rum - Rosineneiscreme**

7,50 €

Abendwind

**Schokoladen - Mohn - Marzipancreme im Windbeutel
an marinierten Schattenmorellen**

7,50 €

Burschenglück

**Warme Bratpfelsuppe
an geeister Limetten - Buttermilch - Mousse**

7,50 €

**Genuss ist nicht vorübergehend, wenn der Eindruck,
den er hinterlässt, bleibend ist.**

Goethe

Schlossgeistschmaus
Birnen - Milchreis - Strudelbonbon
an Fliederbeersauce und Eiscreme Schokolade

7,50 €

Heiße Liebe
Bourbon Vanille Eiscreme mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

Hot Love
Bourbon Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

7,50 €

Warmer Apfelstrudel
mit Bourbon Vanille Eiscreme auf Krokant und Sahnetupfen
Hot Apple-strudel with Bourbon Vanilla ice cream on brittle and whipped cream

7,50 €

Träume sind die Sonntage des Denkens.
Henri Frédéric Amiel, Schweizer Philosoph

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie im Anhang.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
All prices include VAT and service charge

Sehr geehrte Gäste,

**unser Küchenteam verzichtet gern auf unnötige Zusatzstoffe.
Wir achten bereits beim Einkauf auf Qualität und Frische.
Für Ihre Gesundheit.**

Verzeichnis über verwendete Lebensmittel - Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

*Schinken, Würstchen, Pökelfleisch, Meerrettich, Entenbrusttranchen
Beerencocktail*

Nr. 2 mit Antioxidationsmittel

*Schinken, Würstchen, Meerrettich, Pökelfleisch, Entenbrusttranchen,
getrocknete Tomaten*

Nr. 4 mit Süßungsmittel

Meerrettich

Nr. 12 mit Farbstoff

Campari, Worcester,

Nr. 13 geschwefelt

Meerrettich