

Glutenfree Karte

Glutenfrei genießen – bei uns mit Herz gekocht.

In den letzten Jahren haben wir uns mit viel Liebe auf die glutenfreie Küche spezialisiert – auch für Gäste mit Zöliakie. Viele unserer Gerichte können wir glutenfrei für euch zubereiten, damit ihr einfach entspannt genießen könnt. Wenn ihr Zöliakie habt, gebt uns am besten schon bei der Reservierung kurz Bescheid. So können wir uns gut vorbereiten und euer Essen mit besonders viel Sorgfalt zubereiten, damit das Risiko von Kontaminationen so gering wie möglich bleibt.

Bitte habt Verständnis dafür, dass wir trotz aller Vorsichtsmaßnahmen keine vollständig kontaminationsfreie Umgebung garantieren können. Dennoch setzen wir alles daran, euch ein sicheres und genussvolles Erlebnis zu bieten – damit ihr euer Essen unbeschwert und mit gutem Gefühl genießen können.

Charlotte & Astrid

Vorspeisen



Käsekroketten auf Salatbouquet mit
Preiselbeeren

14,50 EUR

Carpaccio vom Rind an Filou Senf
und Rechter Honig, Parmesan und Rucola

16,50 EUR

Scampi an einer feinen Kräutersoße
mit Räucherlachs

19,50 EUR

Alle Vorspeisen auch als Hauptgang möglich
für einen Aufschlag von 6,50€

Hauptspeisen

“Ourtal“ Forelle mit Nussbutter

23,00 EUR

“Ourtal“ Forellenfilet mit Nussbutter

26,00 EUR

Burger mit Fritten und Mayonnaise
(100% Rind vom "Tömmelhof", Käse,
und "Montenauer Speck")

23,00 EUR

ENTRECOTE NATURE

30,50 EUR

Kräuterbutter +2€

WIENER SCHNITZEL (SCHWEINEFLEISCH)

21,50 EUR

Kräuterbutter +2€



Bowl mit gebackenem Brie, Nüssen, Weintrauben
und Honig-Senf-Dressing

23,00 EUR



Salatbowl mit Käsekroketten

22,00 EUR

Dessert

Sorbet
(Waldfrucht, Zitrone oder Passionsfrucht)

3,00 EUR/Kugel

Eiskaffee mit Karamell

8,50 EUR

Burghof Becher
(Kirscheis & Vanilleeis mit warme Kirschen)

9,50 EUR