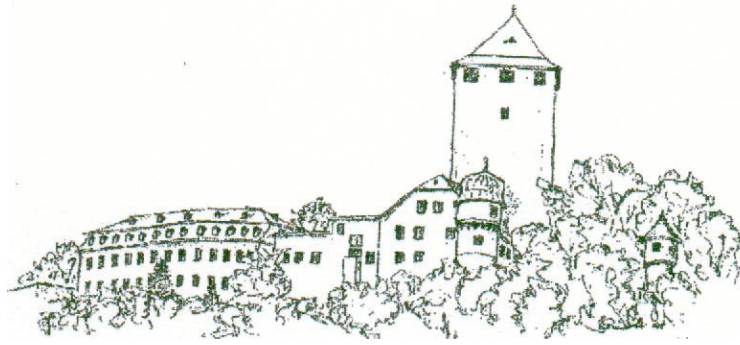


# Burgrestaurant Burg Lichtenberg





## Herzlich Willkommen im Burgrestaurant.

Wir hoffen, dass sie sich bei uns sehr wohl fühlen werden,  
und im reichhaltigen Angebot unserer Speisekarte  
auch für sie etwas dabei ist.

Fragen sie nach unserem „Tagesspiegel“.  
Darauf finden sie saisonale Gerichte, Fischspezialitäten und noch  
andere leckere Sachen.

Sollten sie Fragen haben oder einen speziellen Wunsch,  
wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, die werden sie nach  
besten Möglichkeit beraten.

Wir alle wünschen ihnen einen „Guten Appetit“  
und einen besonders angenehmen Aufenthalt.

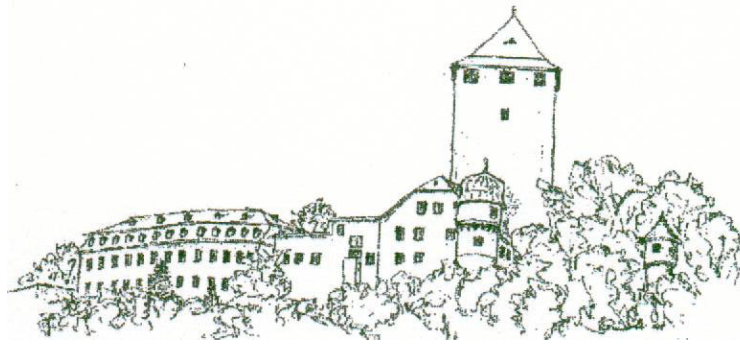
Ihre Familie Emrich und alle Mitarbeiter.

**Lebensmittelinformationsverordnung**  
alle unsere Speisen können Spuren von nachfolgenden Allergenen  
erhalten: Gluten, Krebstiere, Ei, Soja, Milch, Milchprodukte,  
Erdnüsse, Sellerie, Senf, Lupinen, Fisch, Sesam, Schwefeldioxid,  
Sulphite, Schalenfrüchte.

Wenden sie sich an unser Personal, sollten sie dazu Fragen haben.

„Die Gaumen sind gar sehr verschieden,  
und Recht tun gar allen schwer.  
Denn was den einen stellt zufrieden,  
darüber schimpft der andre sehr.“





# Aperitif

**Glas Pfälzer Rieslingsekt 4,00 Euro**

\*\*\*

**„Kir Kusel“ 4,00 Euro**

\*\*\*

**Glas Sekt mit Pfirsichlikör oder Schlehenlikör 4,50 Euro**

\*\*\*

**Kir Royal 4,50 Euro**

\*\*\*

**Martini**

**weiß, rot oder Extra dry 3,50 Euro**

\*\*\*

**Sherry Sandemann**

**Dry Seco oder Medium Dry 3,50 Euro**

\*\*\*

**Portwein**

**Sandemann, rot oder weiß 3,50 Euro**

\*\*\*

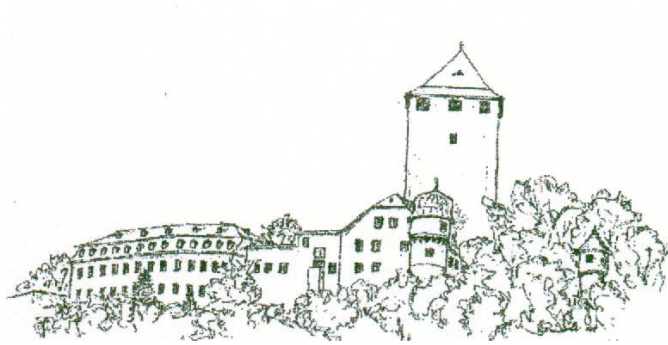
**Pernod 3,50 Euro**

\*\*\*

**Campari Orange 4,20 Euro Campari Soda 3,90 Euro**

\*\*\*

**Cynar 3,00 Euro**



# Vorspeisen und Suppen

## **Blattsalate der Saison in Balsamicodressing mit Putenbruststreifen**

( Leaf salad in balsamicodressing with stripes of Turkeybreast )

9,50 Euro

\*\*\*

## **Geräucherte Potzberg Edelforelle mit Kräuterschmand, Kartoffelpuffer und Salat**

( Smoked trout with herbcream and potatoepancake )

11,00 Euro

\*\*\*

## **Gulaschsuppe**

( Goulaschsoup )

5,00 Euro

\*\*\*

## **Pfälzer Kartoffelsuppe**

( Potatoesoup )

5,00 Euro

\*\*\*

## **Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen**

( Beefsoup with pancakestrips )

5,00 Euro

**Alle Kinder und Senioren  
die keinen so großen Hunger haben,  
können auch gerne von ( fast ) jedem anderen Gericht  
eine kleinere Portion bestellen.**

## Hauptgerichte

**Schweineschnitzel „ Wiener Art „  
mit Pommes frites und Salat**  
( Breaded Porkschnitzel with french fries and salad )  
10,50 Euro

\*\*\*

**“ Rittergeschnetzeltes “  
feurig  
mit Gemüsereis und Salat**  
( Meatstripes with Vegetableriece and salat „spicy“ )  
11,00 Euro

\*\*\*

**Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße,  
Marktgemüse und Kartoffeln**  
( Boiled Beef with horse radish sauce, vegetables and potatoes )  
13,00 Euro

\*\*\*

**Gebackener Camembert  
mit Preiselbeeren und Salatbukett**  
( Fried Camembert cheese with cranberries and salad )  
9,50 Euro

# Hauptgerichte

**Putenbrustfilet auf Toast  
mit Früchte – Currysoße und Salatbukett**  
( turkeybreast in fruit – currysauce and salad )  
12,00 Euro

\*\*\*

**“ Burgherrenteller “  
Schweinelende in Kräuterrahmsoße  
mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat**  
( Pork tenderloin in herbcream with mushrooms Spätzle and salad )  
17,00 Euro

\*\*\*

**Rumpsteak mit Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Salat**  
( steak – beef- with fried onions, homefries and salad )  
21,00 Euro



\*\*\*

**Lachsschnitte  
in Rieslingschaum mit Marktgemüse und Reis**  
( Salmon in winesauce , vegetables and rice )  
18,00 Euro

\*\*\*

**Filetsteak mit Birne und Blauschimmelkäse überbacken,  
dazu Marktgemüse und Schupfnudeln**  
( Filetsteak with pear and bluemoonchese gratinated,  
vegetables and fingernoodles )  
26,00 Euro



## Vegetarisch

### Grünkern – Dinkel Medaillons mit Naturreisrisotto und Salat

( Fried vegetarian medaillons with risotto and salad )

10,00 Euro

\*\*\*

## Vegetarisch

### Nudeln in Frischkäsesoße mit würzigem Thaicurry und Salat

( Noodles in whitechessesauce with thaicurry and salad )

10,80 Euro

## Veganes Gericht

### Grünkern –Dinkelmedaillons mit Reis und Salat in Vinaigrette

10,00 Euro

## Laktosefrei und Glutenfrei

fast alle Gerichte können wir Gluten - und Laktosefrei  
zubereiten

\*\*\*

Kaffee und Kaffeespezialitäten  
gibt es Laktosefrei

\*\*\*\*\*

Wildgerichte oder Fischepezialitäten  
und noch andere leckere Gerichte finden sie auf unserem

# „ Tagesspiegel „

Sollte dieser mal nicht gleich an ihrem Tisch sein, ist er  
sicher noch an einem anderen Tisch unterwegs.



# Nachspeisen

## **Vanilleeis mit heißen Früchten**

( Vanilla ice cream with hot fruits )

4,90 Euro

\*\*\*

## **Apfelstrudel mit Vanilleeis**

( Applestrudel with vanilla ice cream )

5,50 Euro

\*\*\*

## **“ Rostiger Ritter “**

### **mit Tannenhonigparfait**

( “poor knight” slices of French bread dipped in milk, then browned in pan then rolled in sugar and cinnamon )

9,50 Euro

\*\*\*

## **Himbeertraum**

### **Kleines Vanilleeis mit Himbeerlikör und Sahne**

( Small Vanilla ice cream with raspberry liqueur )

4,00 Euro



# Eiskarte

## **Gemischtes Eis**

**Vanille- Schoko- und Erdbeereis  
mit Sahne 3,50 Euro ohne Sahne 3,20 Euro**  
( Vanilla- chocolat and strawberry ice cream  
with or without cream on top)

\*\*\*

## **Tropica**

**2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft**  
( vanilla ice cream with orangejus) 4,30 Euro

\*\*\*

## **Bananensplit**

**Vanille- und Schokoeis mit Banane,  
mit Sahne, Schokosoße und Mandeln**  
( Vanilla and chocolat ice cream, bananas, cream,  
chocolatsauce and almonds) 4,90 Euro

\*\*\*

## **Schwarzwaldbecher**

**Vanille- und Schokoeis mit Kirschen und Sahne**  
( Vanilla and chocolat ice cream with cherries and cream) 4,90 Euro

\*\*\*

## **Früchtebecher**

**Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Früchtecocktail und Sahne**  
( Ice cream with fruits and cream) 4,90 Euro

\*\*\*

## **Eiscafé**

**2 Kugeln Vanilleeis mit Café und Sahne**  
( Vanilla ice cream with cold coffee) 4,30 Euro

\*\*\*

## **Eisschokolade**

**2 Kugeln Vanilleeis mit Kaba und Sahne**  
(vanilla ice cream with cold Chocolatmilk) 4,30 Euro

\*\*\*

**Apfelstrudel mit Vanillesoße und 1 Kugel Vanilleeis**  
( Apple strudel with vanilla sauce and icecream ) 5,50 Euro

# Café und Caféspezialitäten

Tasse Café 1,90 Euro

\*\*\*

Espresso 1,90 Euro

\*\*\*

Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum 2,30 Euro  
( Pulvercappuccino )

\*\*\*

Italienischer Cappuccino 2,30 Euro

\*\*\*

Latte Macchiato 3,50 Euro

\*\*\*

Café Cocos mit Cocossirup 3,80 Euro

\*\*\*

Café Bailey`s mit Vanilleeis 4,20 Euro

\*\*\*

Caramelccino

Kalter Espresso mit Milch und Caramelsirup 3,50 Euro

\*\*\*

Nicht nur im Winter "Café Advent"  
mit Amaretto, Zimt -Zucker und Sahne\_3,90 Euro

\*\*\*

Irish Coffee 4,90 Euro

\*\*\*

Heiße Schokolade 2,30 Euro

\*\*\*

Heiße Schokolade mit Amaretto 4,20 Euro

\*\*\*

Heiße Cocosmilch 1,90 Euro

\*\*\*

Heiße Caramelmilch 1,90 Euro



# Digestif und Spirituosen (2 cl)

## Kulinarische Landstraße

Kirschwasser	3,20 Euro
Williams Christ	3,20 Euro
Mirabelle	3,20 Euro
Schlehenlikör	3,20 Euro
Himbeerlikör	3,20 Euro
Heidelbeerlikör	3,20 Euro

## Edelbrände Elsaß

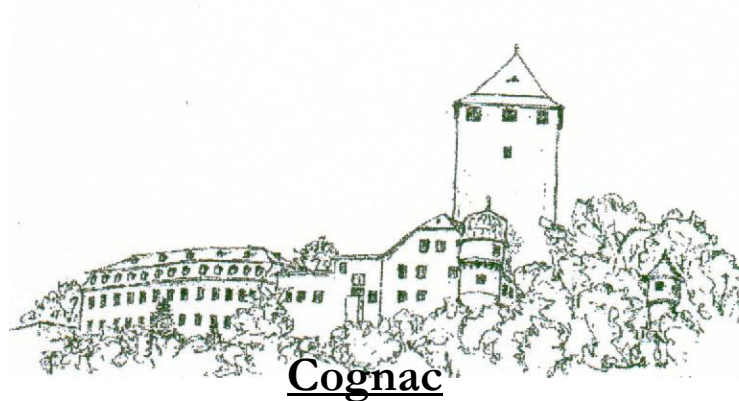
Mirabelle grand reserve	3,90 Euro
Framboise grand reserve	3,90 Euro
Poire Williams Elsaß	3,90 Euro
Prunelle Sauvage	3,90 Euro

## Breisgau

Schladerer Kirschwasser	4,00 Euro
-------------------------	-----------

## Grappa

...di Chardonnay	5,30 Euro
...Valsavi di Moscato	5,20 Euro
... Barrique	8,00 Euro
...il Fato del Brunello	4,50 Euro
....Elisi	9,00 Euro



<b>Remy Martin VS</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Hennessy VSOP</b>	<b>4,50 Euro</b>

### Frankreich

<b>Calvados</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Armagnac Cles des Ducs</b>	<b>6,00 Euro</b>
<b>Marc de Bourgogne</b>	<b>5,50 Euro</b>

### Spirituosen

<b>Fernet Branca</b>	<b>2,20 Euro</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2,70 Euro</b>
<b>Bailey's Irish Cream</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Linien Aquavite</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2,80 Euro</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Malteser</b>	<b>2,50 Euro</b>

### Pfalz

<b>Gewürztraminertrester</b>	<b>3,00 Euro</b>
------------------------------	------------------

# Kalte Gerichte

**Burgwanderteller**  
**hausmacher Spezialitäten mit Brot und Schnaps**  
9,80 Euro

\*\*\*

**Käsebro**  
6,50 Euro

\*\*\*

**Salatteller**  
**mit Käse und Schinken.**  
**Garniert mit Ei und Tomate**  
6,50 Euro

\*\*\*

**Schinkenbro**  
**roh oder gekocht**  
6,50 Euro

\*\*\*

**Hawaitoast**  
6,50 Euro

# Anzeigepflichtige Zusatzstoffe

Natriumnitrit jodiert

**Schwartenmagen, Blutwurst**

Natrium jodiert, Phosphat, Natriumglutamat, Natriumascorbat,  
Säureregulator

**Roher Schinken und Kochschinken**

Farbstoff

**Campari**

Chininhaltig

**Schweppes**