BURG REICHENSTEIN

MENÜS & BUFFETS

RESTAURANT // BURGHOTEL // MUSEUM

EMPFANG

5 // Schaumweine & Häppchen

MENÜ

7 // Frühling, Vegetarischer Frühling

8 // Sommer, Vegetarischer Sommer

10 // Herbst, Vegetarischer Herbst

11 // Winter, Vegetarischer Winter

BUFFET

13 // BBQ-Buffet

14 // Buffet

15 // Regionale Winzervesper

WEINE

17 // Weiss, Rosé, Rot

ZU SPÄTERER STUNDE …

18 // Mitternachtssnacks

18 // Cocktails & Longdrinks

BURG REICHENSTEIN

Liebe Gäste, ebenso wie die Speisekarte unseres Restaurants „Puricelli“ ist auch unser Bankettangebot geprägt von den vier Jahreszeiten, von Produkten aus unserer Region und einer ebenso liebevollen wie handwerklich perfekten Zubereitung. Wählen Sie aus saisontypischen Menüs und Buffets Ihren persönlichen Favoriten aus. Selbstverständlich bieten wir auch vegetarische Alternativen an. Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne individuell.

Zusätzlich – oder alternativ – zu unseren Menüs bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Fingerfood- und Snackvariationen sowie verschiedene Mitternachtsimbisse an. Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine aus dem Mittelrheintal oder aus benachbarten Weinbauregionen wie Rheingau, Pfalz und Nahe.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste auf Burg Reichenstein begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Herzlich, Katrin & Till Gerwinat mit dem gesamten Team der Burg Reichenstein

EMPFANG

SCHAUMWEINE ZUM EMPFANG

SECCO, FRUCHTIG
Weingut Gabelmann, Nahe

RIESLING SEKT, TROCKEN
Weingut Schweinhardt, Nahe

GUTSSEKT ROSÉ, TROCKEN
Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

ALKOHOLFREIER SEKT, YAKAMO ZERO
Weingut Mohr, Rheingau

Auszug aus unserer Weinkarte.
Gerne bieten wir Ihnen weitere Alternativen an.

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

FISCH
Zanderroulade mit Petersilie & Meerrettich
Saiblingstatar mit Gartengurke & eigenem Kaviar
Tartelette mit Krabben & Limettenquark

VEGETARISCH
Mini-Quiche mit Lauch & Creme Fraîche
Ziegenkäse mit Zwiebelconfit & Ofentomate
Kräutercrêperoulade mit Frischkäse & Paprika

FLEISCH
Entenleberpraline mit Haselnüssen & Apfel
Geräuchertes Roastbeef mit Gewürzgurke & Sauce Remoulade
Roulade vom Eifeler Prachthahn mit Salzzitrone & Gartenkräutercreme

MENÜ

FRÜHLING

POCHIERTE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL

Karottenjus, Erbse, wilder Blumenkohl

GRATINIERTE CANNELLONI VON SIMMENTALER OCHSENBÄCKCHEN

Trüffelrahmsauce, Artischockencrème, Parmesan

ZWEILERLEI VOM EIFELER UR-LAMM

Rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule
Lammjus mit Thymian, schwarzer Knoblauch,
gefüllte Paprika, gebratene Polenta

GEBRANNTES PARAIT VON LIMETTE & BASILIKUM

Geschmorter Rhabarber, Joghurt-Haferstreusel

VEGETARISCHER FRÜHLING

JUNGE BLATTSALATE

Zitronen-Joghurtdressing, gegrillter grüner Spargel,
Kerne & Nüsse

GRATINIERTE CANNELLONI VON WALDPILZEN & JUNGEM SPINAT

Trüffelrahmsauce, Artischockencrème

GEBRATENE MAISGRIESS-SCHNITTE

Leichter Parmesanschaum,
Frühlingsgemüse, Wildkräuter

GEBRANNTES PARAIT VON LIMETTE & BASILIKUM

Geschmorter Rhabarber, Joghurt-Haferstreusel

SOMMER

TRANCHE VOM BACHSAIBLING

Mariniert & geflämmt, grüner Apfel, Meerrettich, Beete, Wildkräuter

VELOUTÉ VON KNOLLENSELLERIE & TRÜFFEL

Ragout Fin vom Eifeler Prachthahn, junger Blattspinat, gebeiztes Bio-Eigelb

ENTENBRUST VON BAUER NOLDENS HOF

Rosa gebraten & heiß geräuchert über Buchenholz, Himbeer-Essig-Jus, geschmorter Knollensellerie, Ravioli

GEBRANNTE CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & VANILLE

Marinierte Waldbeeren, Holunderblütensorbet

VEGETARISCHER SOMMER

SALAT VON GESCHMORTEM & GEGRILLTEM WURZELGEMÜSE

Balsamico Vinaigrette, Salsa Verde, knuspriger Blätterteig

WEISSE SCHAUMSUPPE VON STRAUCHTOMATEN

Basilikum-Quarkklößchen, Ofentomaten, geröstete Pinienkerne

GLACIERTE RAVIOLI VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN

Zitronenschaum, gebratene Pfifferlinge & Zucchini, Wildkräuter

GEBRANNTE CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & VANILLE

Marinierte Waldbeeren, Holunderblütensorbet

HERBST

LAUWARME GALATINE VON DER WACHTEL

Trauben, Pastinake, gepickelte Rote Beete

POCHIERTES ZANDERFILET

Nussbutterschaum, Kürbismousseline, Kürbiskernkrokant

ROSA GEBRATENE MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN

Wildjus mit Preiselbeeren, Schwarzwurzeln & Rosenkohlblätter, Kartoffelknödel

QUITTEN AUS UNSEREM GARTEN

Parfait, Vanillestreusel, Valrhona Guanaja 70 %

VEGETARISCHER HERBST

JUNGER FELDSALAT

Honig-Senfvinaigrette, eingelegte Feigen, knuspriger Blätterteig

CRÈMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Trechtingshäuser Tofu, geröstete Kerne, Kürbiskernöl

NOCKEN VON JUNGEM SPINAT & ZIEGENQUARK

Leichter Muskatschaum, Walnussrisotto

QUITTEN AUS UNSEREM GARTEN

Parfait, Vanillestreusel, Valrhona Guanaja 70 %

WINTER

ROULADE VON ZANDER & FLUSSKREBSEN

Krustentierschaum, geschmorter Fenchel, Sepiaraviolo

UNSERE BURGKASTANIEN

Trüffelrahmsauce, Suprême vom Eifeler Prachthahn, glacierter Apfel

DAS BESTE VOM BIO-KALB

Rosa gebratenes Filet & geschmortes Bäckchen, Kalbsjus mit grünem Pfeffer & schwarzer Johannisbeere, winterliches Gemüse, Kartoffelbaumkuchen

GÂTEAU VON HASELNUSS & VALRHONA SCHOKOLADE

Mascarpone, Kirschen, Sauerrahmsorbet

VEGETARISCHER WINTER

GEBRATENER ZIEGENKÄSE AUS DER EIFEL

Rotweinschalotten, eingelegte Birne, Wildkräuter

CRÈMESUPPE VON RIESLING & APFELQUITTE

Orangenöl, geröstete Walnüsse

TÖRTCHEN VON PASTINAKE & KARTOFFELN

Leichter Pfefferschaum, winterliches Gemüse

GÂTEAU VON HASELNUSS & VALRHONA SCHOKOLADE

Mascarpone, Kirschen, Sauerrahmsorbet

BUFFET

BBQ-BUFFET

US SHORT RIBS
mit Whisky-Ahornmarinade

SPIESSE VON DER PERLHUHNBRUST
mit Paprika, Zitrone und Oregano

LAMMKOTELETTS
mit Kräuterölmarinade

LACHS VON DER PLANKE
mit Honig-Senf-Lack

NEW YORK SANDWICH
mit geräuchertem Roastbeef

PULLED PORK BURGER
mit roten Zwiebeln & Kopfsalat

KALBSBRATWURST

BEILAGEN

Smashed Potatoes, Wurzeln mit Salsa Verde, Gefüllte Mini-Paprika mit Ziegenfrischkäse,
Cesar Salad mit Parmesandressing, Coleslaw

BROT & DIPS

Foccacia mit Rosmarin, BBQ-Mayonnaise,
Steakbutter mit Gartenkräutern,
Tomato & Curry Glace, Kräuterquark

DESSERT

CLASSIC CHEESECAKE mit Zitrone & Minze

CRUMBLE mit roten Beerenfrüchten

SWEET RIBS mit Honig und Haselnüssen

VANILLE-PANCAKES mit Heidelbeeren
und Ahornsirup

Unser BBQ-Buffet ist buchbar ab 30 Personen.

BUFFET

VORSPEISEN & SUPPEN

SALATBAR mit Blatt- & Rohkostsalaten
(Gurke, Fenchel, Paprika, Karotte, Graupen)

TRECHTINGSHÄUSER TOFU, Croûtons
& Sonnenblumenkerne, Vinaigrette aus frischen
Gartenkräutern & Ceasar Dressing

MARINIERTES FILET VON DER
WISPERLACHSFORELLE
mit Meerrettich & Gartenkräutern

GEBRANNTER ZIEGENKÄSE
vom Vulkanhof mit Ofentomaten und Pinienkernen

CREMESUPPE von Knollensellerie
und Trüffel mit kleinen Pilzravioli

UNSER BURGBROT & DINKELBAQUETTE
mit Spundekäs´ und gesalzener Fassbutter

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENER SIMMENTALER
RINDERRÜCKEN live am Buffet tranchiert,
mit leichter Pfefferjus

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE aus dem
großen Parmesanrad, mit Basilikum

GEFÜLLTES SÛPREME VOM EIFELER
PRACHTHAHN mit Waldpilzrahmsauce

POCHIERTES ZANDERFILET in Krustentiersauce

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN mit Rosmarin & Knoblauch

GEMISCHTES GEMÜSE nach Saison
z.B. Karotte, Kohlrabi, Brokkoli, Paprika

DESSERT

CRÊPES SUZETTE am Buffet flambiert,
mit Orangenfilets

VANILLERAHMEIS frisch aus der Eismaschine,
am Buffet präsentiert

GEBRANNTE CRÈME von Tonkabohne & Vanille

MOUSSE VON DUNKLER VALRHONA
SCHOKOLADE mit eingelegten Kirschen

ETAGERE MIT FRUCHTIGEN PETIT FOURS

ARRANGEMENT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Personen.

REGIONALE WINZERVESPER

IN DER SUPPENTASSE SERVIERT

HERZHAFTE KARTOFFELSUPPE
mit gebratenen Mettenden und Schnittlauch

TISCHBUFFET

MAINZER GRÜNE SAUCE mit gekochtem Ei

RHEINHESSISCHER SPUNDEKÄS´
mit Radieschen

MARINIERTER PRESSSACK
mit Schalottenmarinade

GERÄUCHERTER KNOCHENSCHINKEN
mit Essiggemüse

HONIGSCHINKEN mit Cornichons

RUSTIKALES SCHWEINEMETT mit Zwiebeln

BLUT- UND LEBERWURST

MINI-PFLANZERL mit Kartoffelsalat

HANDKÄS´ in Riesling-Kümmelvinaigrette

KÄSEWÜRFEL mit Trauben und Salzgebäck

Hierzu servieren wir Ihnen unser Burgbrot & Baquette
mit gesalzener Fassbutter.

Unsere Winzervesper ist buchbar ab 30 Personen.

WEINE

TROPLONG MONDOT
CHATEAU SEGUIN
JEAN FAURE
POMEROL
CHATEAU BEAUREGARD

Auszug aus unserer Weinkarte. Gerne bieten wir Ihnen weitere Alternativen an.

WEISS

PURICELLI RIESLING
Kabinett feinherb, Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

CHARDONNAY, FEINHERB
Weingut Eisenbach-Korn, Mittelrhein

WEISSBURGUNDER, TROCKEN
Weingut Toni Jost, Mittelrhein

RIESLING, TROCKEN
Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein

SOMMER RIESLING, TROCKEN
Weingut Schloss Vollrads, Rheingau

RIESLING „LOESS“, TROCKEN
Weingut Wegeler, Rheingau

SCHEUREBE, LIEBLICH
Weingut Jakob Euler, Nahe

GRAUBURGUNDER, TROCKEN
Weingut Immerheiser, Rheinhessen

KAITU, SAUVIGNON BLANC
Weingut Markus Schneider, Pfalz

SAUVIGNON BLANC II
Weingut Von Winning, Pfalz

ROSÉ

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN
Weingut Mohr, Rheingau

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST, FEINHERB
Weingut Gabelmann, Nahe

ROT

PURICELLI SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

CUVÉE D DUNKELFELDER & SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
Weingut Toni Jost, Mittelrhein

DORNFELDER, FEINHERB
Weingut Stassen, Mittelrhein

MERLOT, TROCKEN
Weingut Laquai, Rheingau

NOIR V SPÄTBURGUNDER & CABERNET SAUVIGNON, BARRIQUE, TROCKEN
Weingut Bürgermeister Schweinhardt, Nahe

SAINT LAURENT, TROCKEN
Weingut Gröhl, Rheinhessen

MITTERNACHTS-SNACKS

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE mit Feigensenf, Trauben & gesalzener Butter

RUSTIKALES WINZER-VESPERBRETT mit großer Auswahl an Schinken- und Wurstspezialitäten

MINI-PFLANZERL mit Kartoffel-Gurkensalat

UNSERE CURRYWURST „BR“ mit gebackenen Zwiebelringen

MINI-BURGER mit leichtem Knoblauchdip, Krautsalat & Röstzwiebeln

GULASCHSUPPE mit Kartoffeln & Paprika

HERZHAFTER LINSENEINTOPF mit Balsamicoessig & Mettenden

COCKTAILS & LONGDRINKS

MOJITO

HUGO

CAIPIRINHA

CUBA-LIBRE

WODKA-TONIC

WODKA-LEMON

WODKA-ORANGE

GIN-TONIC

WHISKY-COLA

LADIES ON FIRE

RUBIN SPRITZ

LILET WILD BERRIES

MOSCOW MULE

TEQUILA SUNRISE

APEROL SPRITZ

ZU SPÄTERER STUNDE …

LAGE

BURG REICHENSTEIN

Burgweg 24 · 55413 Trechtingshausen · T: 06721 6117
info@burg-reichenstein.com · www.burg-reichenstein.com