

# Burgcafé

EINKEHR – KUNST – BURGIDYLLE

## Öffnungszeiten:

<b>Montag</b>	<b>Ruhetag</b>
<b>Dienstag – Donnerstag</b>	<b>11:30 – 21:00 Uhr</b>
<b>Freitag und Samstag</b>	<b>11:30 – 22:00 Uhr</b>
<b>Sonntag</b>	<b>11:30 – 21:00 Uhr</b>

## VORSPEISEN

### **Tomatensuppe**

**5,60€**

Von sonnengereiften Tomaten,  
verfeinert mit frischen Kräutern, Sahnehaube

### **Zweierlei Dips**

**6,10 €**

Hausgemachte Dips mit Baguette-Brot

### **Hackfleisch-Pfännchen „Scharfer Norbert“**

**10,90 €**

Würziges Hackfleisch, Paprika-Zucchini-Gemüse,  
Baguette-Brot

### **Gebackene Camembert-Ecken**

**13,50 €**

Mit Pflücksalat und Früchten der Saison, Wildpreiselbeeren,  
Orangen-Feigen-Vinaigrette, gerösteten Mandeln, Baguette-Brot

### **Röstitaler mit Räucherlachs**

**15,50 €**

Mit Graved-Lachs-Sauce, Salatbeilage

### **Landhaus-Pommes**

**6,80 €**

Mit Parmesan, Rucola und hausgemachter Trüffelmayonnaise

*„Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst.“*

François de La Rochefoucauld

## SALATE

### **Kleiner gemischter Salat**

Salat mit Hausdressing

**5,00 €**

### **Salat „Almetal“**

Salate der Saison, Paprika-Zucchini-Gemüse, Möhren, Gurken, gebratene Kräuterchampignons, Hausdressing, Baguette-Brot

**15,40 €**

### **Salat „Burgfräulein“**

Salate der Saison, Paprika-Zucchini-Gemüse, Möhren, Gurken, gebratene Champignons, gegrillte Innenfilets von der Poularde, Hausdressing, Baguette-Brot

**17,80 €**

## PINSA

### **Pinsa „Käthe“**

Mit Kräuter-Frischkäse-Rahm, gebratenen Champignons, mit Emmentaler überbacken

**10,90€**

### **Pinsa „Fritz“**

Mit würzigem Hackfleisch, Frischkäse-Rahm, Paprika-Zucchini-Würfeln, Jalapeños, mit Emmentaler überbacken

**12,50 €**

### **Pinsa „Elsass“**

Mit Frischkäse-Rahm, Schinken-Würfeln, Zwiebeln, mit Emmentaler überbacken

**10,20 €**

## PASTA UND CO.

### **Tagliarini „à la Sybille“**

Mit frisch gewürztem Hackfleisch, kräftiger Parmesan

**15,50 €**

### **Tagliarini „à la Rosamunde“**

Mit gebratenen Lachsstreifen in Limettensauce

**18,50 €**

## FÜR DIE KLEINEN

### **Chicken Crossies „Ritter Kunibert“**

In hausgemachter Ei-Panade, Landhaus-Pommes,  
Mayonnaise und Ketchup

**8,10 €**

### **Nudeln „Kleine Prinzessin“**

Kleine Portion Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce

**7,10 €**



## HAUPTGERICHTE

### **Currywurst „Burggraf“**

Feine Rostbratwurst, hausgemachte Currysauce,  
Parmesan, Rucola, Landhaus-Pommes

**9,90 €**

### **Schnitzel „Opa Anton“**

Schnitzel vom westfälischem Jungschwein,  
gebratene Champignons in Rahmsauce, Landhaus-Pommes

**18,10 €**

### **Schnitzel „Wiener Art“**

Schnitzel vom westfälischen Jungschwein, Salatbeilage, Landhaus-Pommes

**17,90 €**

### **Schnitzel „Wilder Robert“**

Schnitzel vom westfälischen Jungschwein,  
pikante Chili-Paprikasauce, Landhaus-Pommes

**18,90 €**

### **Hähnchen-Geschnetzeltes „Der Graf“**

Vom Westfälischen „Wiesenläufer“, Paprikarahm, Röstitaler

**16,90 €**

### **Schweinefilet „Hannes“**

Mit frischen Kräutern mariniert, Pfeffersauce, Salatbeilage, Röstitaler

**24,50 €**

### **Rumpsteak**

Wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Salatbeilage, Landhaus-Pommes

**32,50 €**

### **Der „Wewels-Burger“**

Dry-aged-Patty, gegrilltes Gemüse, gebratene rote Zwiebeln,  
Chili-Cheese-Sauce, Landhaus-Pommes

**18,90 €**

### **Feta-Burger**

Gebackener Feta Käse, Tomate, Ruccola, Sauerrahm, Landhaus-Pommes

**16,50 €**

## SÜSSES UND EISIGES

**Espresso Affogato** 3,70 €

Vanilleiscreme im Glas, übergossen mit heißem Espresso

**Kindereis „Kleine Helden“** 3,90 €

Cremiges Vanille- und Erdbeereis mit bunten Smarties

**Amarena Becher** 6,20 €

Zwei Kugeln cremiges Vanilleeis, Amarena Kirschen, Sahne

**Sylter Becher** 5,90 €

Zwei Kugeln cremiges Vanilleeis, Rote Grütze, Sahne

**Schwarzwald Becher** 5,90 €

Cremiges Vanille- und Schokoladeneis, marinierte Kirschen, Sahne

**Eierlikör Becher** 6,20 €

Cremiges Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör, Krokant, Sahne

**Sahnelikör Becher** 6,20 €

Cremiges Stracciatella- und Schokoladeneis, Sahnelikör, Krokant, Sahne

**Eiskaffee** 5,60 €

Gekühlter Kaffee, Vanilleeis, Sahne

**Eisschokolade** 5,60 €

Gekühlter Kakao, Vanilleeis, Sahne

**Eisorange** 5,60 €

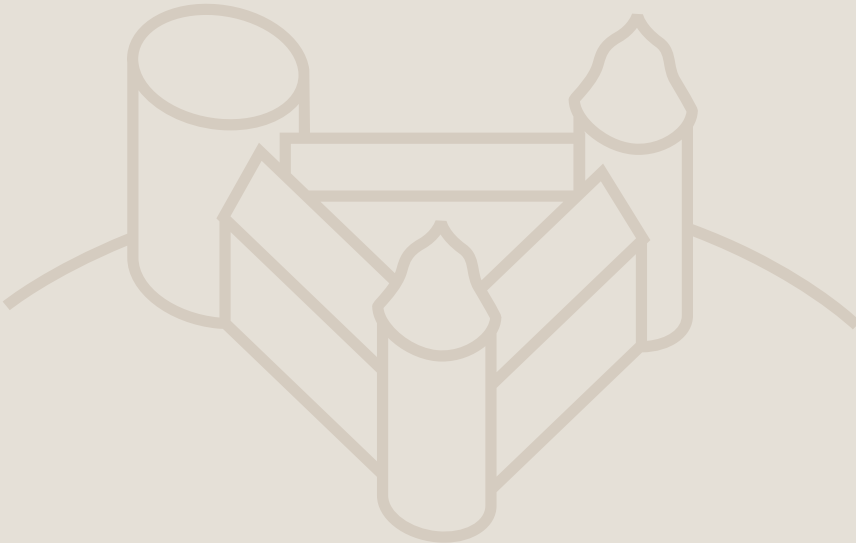
Gekühlter Orangensaft, Vanilleeis

## KUCHEN & TORTEN

### Täglich wechselndes Kuchenangebot

Lassen Sie sich an der Kuchentheke inspirieren!

*„Ein Leben ohne Kuchen  
ist möglich, aber sinnlos!“*



## KAFFEE & CO.

<b>Filterkaffee</b>	große Tasse	<b>3,20 €</b>
<b>Caffè Crema</b>	große Tasse	<b>3,60 €</b>
<b>Kaffee Hag</b>	große Tasse	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino</b> mit aufgeschäumter Milch	große Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	große Tasse	<b>3,70 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	große Tasse	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso Affogato</b>		<b>3,70 €</b>
<b>Espresso</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Espresso Doppio</b>		<b>3,40 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	große Tasse	<b>3,60 €</b>

**Darjeeling „Mountain Top“**

Schwarzer Tee mit blumig-weichen Nuancen

Glas

**3,10 €**

**Pfefferminztee „Healthy Soul“**

Intensiver, vitalisierender Kräutertee

Glas

**3,10 €**

**Früchtemischung „Soft Soul“**

Sanfter Früchtetee mit Hibiskus

Glas

**3,10 €**

**Rooibos Vanille „African Lights“**

Rooibostee mit verführerischer Vanille

Glas

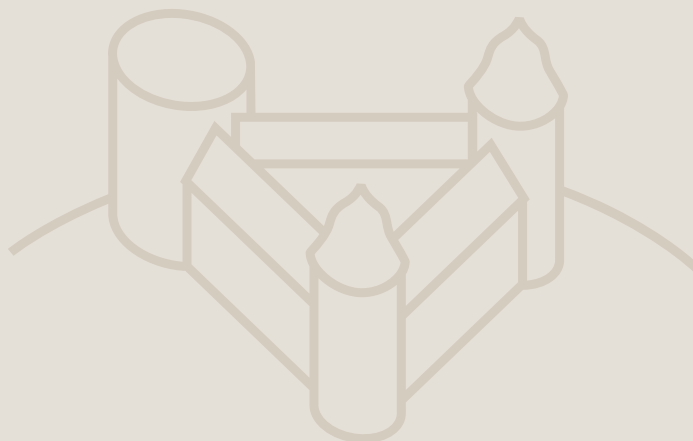
**3,10 €**

**Grüner Tee China „Four Secrets“**

Feiner grüner Tee aus China

Glas

**3,10 €**



## SOFTDRINKS

<b>Mineralwasser Bad Meinberger</b> Classic, Naturelle	0,25 l	<b>2,50 €</b>	0,75 l	<b>5,90 €</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Fanta, Spezi</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Sprite</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,25 l	<b>3,20 €</b>	0,4 l	<b>5,20 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	0,25 l	<b>3,20 €</b>	0,4 l	<b>5,20 €</b>
<b>Rhabarbersaft</b>	0,25 l	<b>3,20 €</b>	0,4 l	<b>5,20 €</b>

Alle Säfte können Sie auch als Schorle erhalten.

*„Man sollte dem Leib etwas  
Gutes bieten, damit die Seele  
Lust hat, darin zu wohnen.“*

Winston Churchill

## BIERE

<b>Krombacher vom Fass</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Radler vom Fass</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Benediktiner Hefeweizen Hell</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>		
<b>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>		
<b>Krombacher 0,00%</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>		
<b>Krombacher Radler 0,0%</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>		

## SPIRITUOSEN

<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Baileys</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Obstbrände „Brennerei Prinz“</b>	2 cl	<b>4,10 €</b>
Williams Birne, Marille		
<b>Ouzo</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Korn</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Grappa „Chardonnay“</b>	2 cl	<b>5,00 €</b>

## WEIN

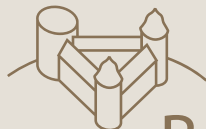
<b>Riesling, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz</b> weiß, trocken	0,2 l	<b>5,60 €</b>
<b>Kerner, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz</b> weiß, halbtrocken	0,2 l	<b>5,60 €</b>
<b>Cuvée Carlo, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz</b> rot, trocken	0,2 l	<b>5,60 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	<b>5,00 €</b>

## SEKT/APERRITIF

<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>3,50 €</b>	0,7 l	<b>19,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>				<b>7,00 €</b>

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.



# Burgcafé

Burgcafé Wewelsburg  
Burgwall 19 • 33142 Büren-Wewelsburg  
Telefon: 02955 / 74 70 480  
E-Mail: [info@burgcafe-wewelsburg.de](mailto:info@burgcafe-wewelsburg.de)  
Internet: [www.burgcafe-wewelsburg.de](http://www.burgcafe-wewelsburg.de)  
Betreibergesellschaft: Burgcafé Wewelsburg eG&R