

# Burgcafé

EINKEHR – KUNST – BURGIDYLLE

**Öffnungszeiten:**

**Montag**

**Dienstag – Donnerstag**

**Freitag und Samstag**

**Sonntag**

**Ruhetag**

**11:00 – 21:00 Uhr**

**11:00 – 22:00 Uhr**

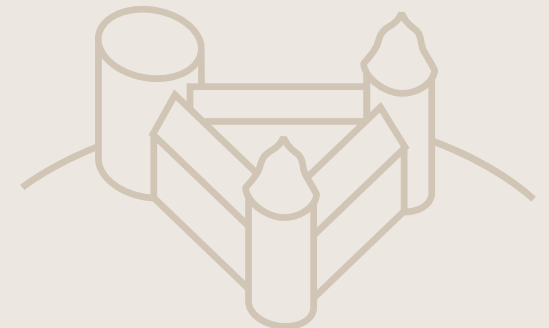
**11:00 – 21:00 Uhr**

## VORSPEISEN

<b>Tiroler Käsesüppchen</b> Muskatsahne, Bauernbrot	<b>7,00 €</b>
<b>Zweierlei Dips</b> Hausgemachte Dips mit Bauernbrot	<b>5,90 €</b>
<b>Champignon-Pfännchen</b> Frisch gebratene Kräuter-Champignons, herzhafte Sahnesauce, Bauernbrot	<b>9,80 €</b>
<b>Garnelen-Pfännchen „Emilio“</b> Gebratene Garnelen, Knoblauch, pikante Tomaten-Sauce, Paprika-Zucchini-Würfel, Bauernbrot	<b>16,80 €</b>
<b>Hackfleisch-Pfännchen</b> Würziges Hackfleisch, Paprika-Zucchini-Gemüse, Bauernbrot	<b>9,80 €</b>

## SALATE

<b>Kleiner gemischter Salat</b> Salat mit Hausdressing	<b>5,00 €</b>
<b>Salat „Almetal“</b> Salate der Saison, Paprika-Zucchini-Gemüse, Möhren, Gurken, gebratene Kräuterchampignons, Hausdressing, Bauernbrot	<b>14,90 €</b>
<b>Salat „Burgfräulein“</b> Salate der Saison, Paprika-Zucchini-Gemüse, Möhren, Gurken, gebratene Champignons, gegrillte Innenfilets von der Poularde, Hausdressing, Bauernbrot	<b>17,20 €</b>
<b>Salat „Ritter Wolfgang“</b> Pflücksalat, Feigen-Orangen-Dressing, gebratene Garnelen, Bauernbrot	<b>18,50 €</b>



## WEWELSBURGER LANDBROT

### **Wewelsburger Landbrot „Käthe“**

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

**7,50€**

### **Wewelsburger Landbrot „Fritz“**

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

**8,50 €**

## PASTA UND CO.

### **Kartöfelchen „Jupp“**

In der Pfanne geschwenkt, Kräuterdipp, Salatbeilage

**9,50 €**

### **Tagliatelle „al Pomodoro“**

Würzige Tomatensauce, kräftiger Parmesan

**11,80 €**

### **Tagliatelle „à la Sybille“**

Mit frech gewürztem Hackfleisch, Parmesanspäne

**14,50 €**

## FÜR DIE KLEINEN

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

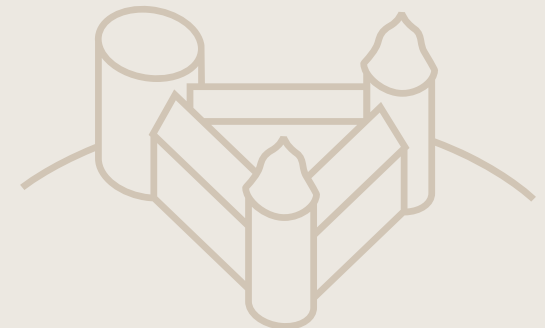
In hausgemachter Ei-Panade, Landhaus-Pommes, Mayonnaise und Ketchup

**7,90 €**

### **Nudeln mit Tomatensauce**

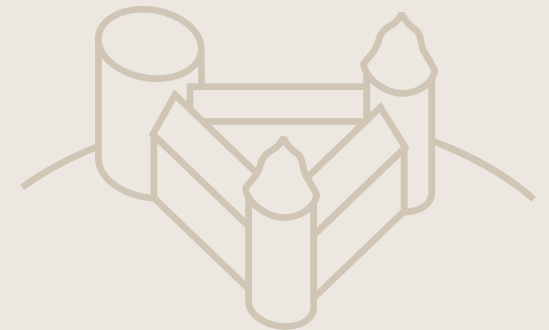
Kleine Portion Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensauce

**6,50 €**



## HAUPTGERICHTE

<b>Currywurst „Burggraf“</b> Feine Rostbratwurst vom Metzger Niggemeier, fein abgeschmeckte Currysauce, Landhaus-Pommes, Parmesan	<b>9,50 €</b>
<b>Schnitzel „Opa Anton“</b> Schnitzel vom westfälischem Jungschwein, gebratene Champignons mit Rahmsauce, Landhaus-Pommes	<b>16,80 €</b>
<b>Gulasch vom Rotwild</b> Aus der Hirschkeule, Barolo-Rotwein-Sauce, rote Zwiebeln, Waldpilze, Preiselbeeren und Kartoffelstampf	<b>21,90 €</b>
<b>Geschnetzeltes</b> Vom Westfälischen „Wiesenläufer“, Frischkäserahm, Champignons, grüne Spargelspitzen, Butter-Spätzle	<b>16,50 €</b>
<b>Rumpsteak „Johannes G.“</b> Mit frischen Kräutern, Pfeffersauce, Landhaus-Pommes	<b>28,90 €</b>
<b>Der „Wewels-Burger“</b> Dry-aged-Patty, gegrilltes Gemüse, gebratene rote Zwiebeln, Frischkäse-Dijon-Creme, Cheddar-Cheese, Landhaus-Pommes	<b>18,20 €</b>

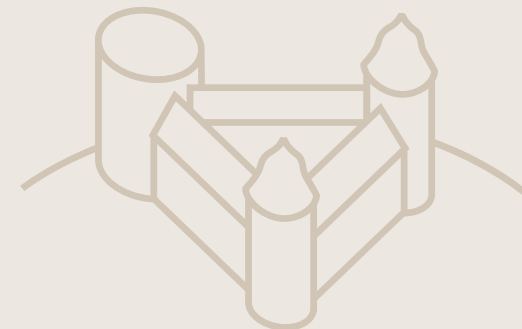


## SÜSSES UND EISIGES

<b>Rosis Sünde</b> Mascarponecreme im Glas geschichtet mit Himbeeren	<b>7,90 €</b>
<b>Kindereis „Kleine Helden“</b> Cremiges Vanille- und Erdbeereis mit bunten Smarties	<b>3,90 €</b>
<b>Amarena Becher</b> Cremiges Amarena- und Vanilleeis, Amarena Kirschen, Sahne	<b>6,20 €</b>
<b>Sylter Becher</b> Zwei Kugeln cremiges Vanilleeis, Rote Grütze, Sahne	<b>5,90 €</b>
<b>Schwarzwald Becher</b> Cremiges Vanille- und Schokoladeneis, marinierte Kirschen, Sahne	<b>5,90 €</b>
<b>Eiskaffee</b> Gekühlter Kaffee, Vanilleeis, Sahne	<b>5,50 €</b>
<b>Eisorange</b> Gekühlter Orangensaft, Vanilleeis	<b>5,50 €</b>

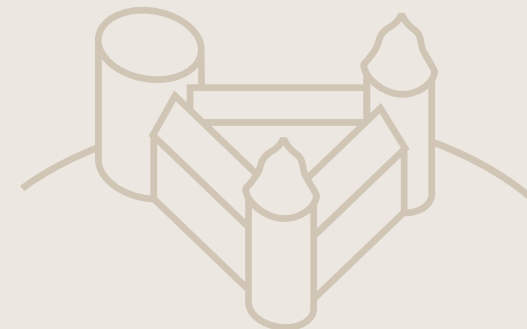
## KUCHEN & TORTEN

**Täglich wechselndes Kuchenangebot**  
Lassen Sie sich an der Kuchentheke inspirieren!



## KAFFEE & CO.

<b>Filterkaffee</b>	große Tasse	<b>3,10 €</b>
<b>Caffè Crema</b>	große Tasse	<b>3,60 €</b>
<b>Kaffee Hag</b>	große Tasse	<b>3,10 €</b>
<b>Cappuccino</b> mit aufgeschäumter Milch	große Tasse	<b>3,40 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	große Tasse	<b>3,40 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	große Tasse	<b>3,70 €</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>3,40 €</b>
<b>Darjeeling-Tee Blattmischung</b> Frisch, leicht, würzig	Kännchen	<b>5,00 €</b>
<b>Grüntee</b> Aromatisiert	Kännchen	<b>5,00 €</b>
<b>Holsteiner Grütze</b> Früchtetee aus heimischen Früchten	Kännchen	<b>5,00 €</b>
<b>Marokkanischer Nana-Minz-Tee</b> Erfrischender Minzgeschmack	Kännchen	<b>5,00 €</b>

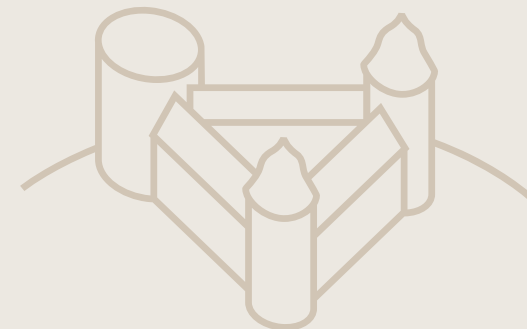


## SOFTDRINKS

<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>4,50 €</b>
<b>Sprite</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,4 l	<b>4,50 €</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>

## 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>Paderborner Pilger</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>		



## SEKT / APERRITIF

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

## WEIN

<b>Hauswein Weiß</b>	0,2l	<b>5,50 €</b>
<b>Hauswein Rot</b>	0,2l	<b>5,50 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,2l	<b>4,90 €</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> Williams Birne, Marille	2 cl	<b>4,10 €</b>

