

SPEISEKARTE



LIEBE GÄSTE...



Herzlich willkommen in unserem Restaurant, wo wir stolz auf unsere Wurzeln und die Vielfalt der regionalen Küche sind. Bei uns stehen Frische, Qualität und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Unsere Speisekarte ist ein Spiegelbild der Jahreszeiten und bietet Ihnen eine Auswahl an Gerichten, die mit lokalen Zutaten zubereitet werden, die gerade Saison haben. Von knusprigem Gemüse aus dem umliegenden Bauernmarkt bis hin zu zartem Fleisch vom benachbarten Bauernhof – jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und bringt den unverwechselbaren Geschmack unserer Region auf Ihren Teller. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise durch unsere Heimat und lassen Sie sich von der Vielfalt und Frische unserer Spezialitäten begeistern. Willkommen zu einem unvergesslichen Genusserlebnis!

HIER EIN PAAR BEISPIELE FÜR DIE HERKUNFT UNSERER GERICHTE:

Wurstwaren vom Metzger um die Ecke

Unseren Aufschnitt, Schinken und auch Wild beziehen wir von der **Fleischerei Kesting** aus Twiste.

Kartoffeln von nebenan

Die Kartoffeln, die Sie essen, wachsen in unmittelbarer Nähe zur Wetterburg. Wenn Sie in unserem Museum aus dem Fenster schauen, können Sie beobachten, wie **Kartoffelbauer Ottos** Kartoffeln wachsen.

Eier von Reuschels

Unsere Eier beziehen wir immer vom regionalen **Hühnerhof Reuschel** in Mengeringhausen.

Brot aus Alraft

Die Backwaren, mit denen wir arbeiten, erhalten wir von der **Bäckerei Plücker** in Alraft.

Bier und Getränke

Ganz in der Nähe der Wetterburg befindet sich die **Brauerei der Familie Kohlschein**, wo wir zum einen unser Bier, aber auch einige unserer Limonaden erwerben.

Nicht nur die süßen Getränke kommen aus der Nähe, auch unser Wasser beziehen wir vom **Quellbrunnen in Volkmarsen**.

Kurze Info zur Küche

Alle Gerichte werden bei uns sehr frisch zubereitet. Das bedeutet unter Anderem,

- dass für jedes Gericht das Fleisch frisch geschnitten wird, um Zersetzungsprozesse zu verlangsamen
- dass für jedes Gericht alle Saucen frisch zubereitet werden
- dass viel Arbeit und Herzblut in jedem einzelnen Gericht steckt, das unsere Küche verlässt

Auf Grund des Aufwands einer so frischen Küche, kann es manchmal zu längeren Wartezeiten kommen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



DIE BURGKÜCHE EMPFIEHLT

KÖSTLICHE VORSPEISEN



WILDE MARLIES

15,50

Feinster Büffelmozzarella und saftige Tomaten an einer üppigen Salatgarnitur mit frischem Pfeffer, Olivenöl und hausgemachtem Balsamicodressing mariniert

finest buffalo mozzarella, juicy tomatoes and salad garnish with fresh pepper and olive oil marinated in homemade balsamic dressing

8,D,L,G,M

GAUKLERSPEISE

8,50

Französische Weinbergschnecken in Tomaten-Kräuterragout, mit Käse gratiniert, dazu reichen wir Stangenweißbrot

French snails in a tomato and herb ragout, gratinated with cheese, served with white bread

1,D,G,N



TOMATENCREMESÜPPCHEN

5,50

serviert mit einer Sahnehaube und knusprigen Blattmandeln

Tomato cream soup served with a cream topping and crispy almonds

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

5,50

hausgemacht nach französischer Art, serviert mit gratiniertem Käsecrouton

Homemade French-style onion soup served with gratinated cheese crouton

1,D,G

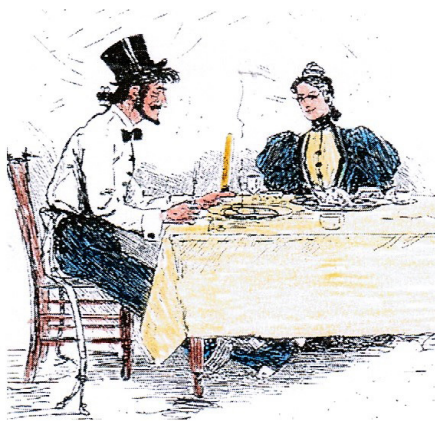
RINDERKRAFTBRÜHE

5,50

mit Eierstich, Lauch, Sellerie- und Möhrenstreifen

Beef broth with egg custard, leek, celery and carrot strips

4,A,G,I



WESTHEIMER BURGFRIEDEN

34,90

Ein exquisites Rinderfiletsteak vom argentinischen Rind, mariniert mit grobem schwarzen Pfeffer und serviert in einer samtigen Cognacrahmsauce. Dazu reichen wir goldbraune Krokette, die dem Gericht eine perfekte, knusprige Ergänzung bieten.

An exquisite Argentine beef fillet steak, marinated with coarse black pepper and served in a velvety cognac cream sauce. We serve it with golden brown croquettes, which offer the perfect, crunchy complement to the dish.

3,8,D,G,J,M

HENKERSMAHLZEIT

33,90

Ein saftiges argentinisches Rumpsteak, gekrönt mit Schmorzwiebeln und unserer hauseigenen Kräuterbutter. Dazu servieren wir knackige Bohnenbündchen und eine köstliche Folienkartoffel von Bauer Ottos Feld, verfeinert mit unserem hausgemachten Sauerrahm.

A juicy Argentinian rump steak, topped with braised onions and our own herb butter. We serve it with crunchy bean bunches and a delicious baked potato from farmer Otto's field, refined with our homemade sour cream.

3,G



BARON PADBERG

26,00

Zart gegrillte Lammhüftsteaks, kombiniert mit einer aromatischen Tomatenkräutersauce aus eigener Herstellung. Dazu servieren wir knackige Speckbohnen, die für einen herzhaften Akzent sorgen. Als Beilage gibt es goldbraune Folienkartoffeln, verfeinert mit einem Klecks frischem, hausgemachtem Sauerrahm.

Enjoy tenderly grilled lamb rump steaks, perfectly combined with an aromatic tomato herb sauce from our own production. We serve it with crunchy bacon beans, which provide a savory accent. As a side dish, there are golden-brown baked potatoes, refined with a dollop of fresh, homemade sour cream.

2,3,G



FÜR GENIESSER

KLASSIKER DES ADELS



RATSHERRENPFANNE

26,90

Eine Filetauswahl vom Rind, Schwein und Hähnchen in hauseigener Pfeffersauce, serviert mit Brokkoliröschen und handgemachten Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln

A fillet selection of beef, pork and chicken in homemade pepper sauce, served with broccoli florets and handmade fried potatoes made from jacket potatoes

3,G,J,I



FÜRSTENBERGER FILETTeller

24,90

Medallions vom Schweinefilet in hausgemachter Champignonrahmsauce, serviert mit Brokkoliröschen und Kroketten

Medallions of pork tenderloin in homemade champignon cream sauce, served with broccoli florets and croquettes

3,A

RITTERSPIESS

21,00

Schweinefiletmedallions am Spieß mit Kräuterbutterröschen nach eigenem Rezept, dazu reichen wir Schmorzwiebeln, eine Folienkartoffel vom Bauern um die Ecke, verfeinert mit hausgemachtem Sauerrahm.

Pork tenderloin medallions on a skewer with herb butter florets according to our own recipe, served with braised onions, a baked potato -from the farmer around the corner-, and homemade sour cream.

G

KONRADS WAMS

23,90

Saftiges Hähnchenbrustfilet, umhüllt von einem knusprigen Parmesanmantel und serviert auf einem Bett aus Linguine-Nudeln. Abgerundet wird dieses Gericht mit unserer hausgemachten Tomatensauce, die für einen unvergleichlichen Geschmack sorgt.

Juicy chicken breast fillet, coated in a crispy parmesan coating and served on a bed of linguine pasta. This dish is rounded off with our homemade tomato sauce, which ensures an incomparable taste.

DG



WETTERBURGER VERLOBUNG

21,00

Zarte Schweinefiletstreifen, die in einer cremigen, selbstkreierten Rahmsauce mit aromatischen Champignons verfeinert werden. Dazu reichen wir goldbraune, knusprige Röstitaler, die perfekt zum herzhaften Geschmack des Fleisches passen.

Tender pork fillet strips in a self created cream sauce refined with aromatic mushrooms. We serve this with golden brown, crispy hash browns that go perfect with the savory taste of the meat.

GJJ

LANDSKNECHTSCHNITZEL

14,90

Ein paniertes Schweineschnitzel nach wiener Art aus der Oberschale geschnitten, dazu reichen wir goldbraune, knusprige Kroketten.

A breaded pork schnitzel Viennese style cut out of the upper shell, with which we serve Croquettes

ADG



HEIMISCH & HERZHAFT

GUTES AUS DEM GARTEN



OFENKARTOFFEL

17,90

Ofenfrische, aromatische Ofenkartoffeln – von Bauer Ottos Feld – werden mit gebratenen Champignons und einem Klecks erfrischendem Sauerrahm nach eigenem Rezept veredelt. Dazu servieren wir eine knackige Salatgarnitur, die das Gericht perfekt abrundet.

Freshly baked, aromatic potatoes – from farmer Ottos field – are refined with fried mushrooms and a dollop of refreshing sour cream according to our own recipe. We serve this with a crisp salad garnish that rounds off the dish perfectly.

2,8,G,J,M

WETTERBURGER KLOSTERTELLER

17,90

FrISChe Champignons, die in einer hausgemachten Kräutersahnesauce sanft gegart werden, gratiniert mit einem würzigen Käse. Dazu reichen wir knusprige, goldbraune Röstitaler.

Fresh mushrooms gently cooked in a homemade herb cream sauce, gratinated with a spicy cheese. We serve it with crispy, golden hashbrowns.

3,8,G,J,M

GEMÜSEPFANNE KLOSTERGARTEN

17,90

Eine harmonische Komposition aus saftigen Paprika, zarten Zucchini und knackigen Brokkoliröschen, perfekt abgerundet mit knusprigen Röstitalern. Ideal als leichte Mahlzeit oder als Beilage zu Ihrem Hauptgericht.

A harmonious composition of juicy peppers, tender zucchini and crunchy broccoli florets, perfectly rounded off with crispy roasted Italian cheese. Ideal as a light meal or as a side dish to your main course.

G



RAFFINESSE

14,90

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Oliven-Balsamico Dressing, Sonnenblumenkernen, Honigmelone und Stangenweißbrot

Various leaf salads with homemade olive-balsamic dressing, sunflower seeds, honeydew melon and white bread

3,8,D,E,J,L,M

mit Garnelen
with prawns

22,90

mit Rinderfiletstreifen
with beef fillet strips

23,90

mit Schweinefiletstreifen
with pork fillet strips

19,90



MEERJUNGFRAU

25,50

Perfekt zubereitete Linguine, begleitet von saftigen Riesengarnelen und Rindfleischstreifen, die auf der Zunge zergehen. Ergänzt wird das Ganze durch eine bunte Mischung aus knackigen Gemüwestreifen, die für eine frische und aromatische Note sorgen. Eine leichte Sauce, die alle Komponenten harmonisch miteinander verbindet, rundet das Gericht ab.

Perfectly prepared linguine, accompanied by juicy king prawns and strips of beef that melt on the tongue. The whole thing is complemented by a colorful mix of crunchy vegetable strips that provide a fresh and aromatic note. A light sauce that harmoniously combines all components together completes the dish.

A,DE,G

LÜBECKER HANSETELLER

24,00

Eine ganze Nordseescholle, praktisch grätenfrei, perfekt gebraten und mit knusprigen Speckstreifen veredelt. Dazu servieren wir Ihnen goldbraun gebratene Burgkartoffeln, die außen knusprig und innen wunderbar weich sind.

A plaice fillet, practically boneless, perfectly fried and finished with crispy strips of bacon. We serve you golden brown fried castle potatoes, which are crispy on the outside and wonderfully soft on the inside.

3,C,D



FISCHSPEZIALITÄTEN

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE



RITTER KUNIBERT

9,50

Schweinefiletstreifen in
Champignonsahnesauce mit Pommes frites

Pork fillet strips in mushroom cream
sauce with French fries

G



KASPERLE

7,50

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

Small pork schnitzel with French fries

A,D,G

BRUMMBÄR

7,50

Vier kleine Rostbratwürstchen mit Pommes frites

Four small grilled sausages with French fries

5,JJ

TAUZIEHER

7,50

Vier Fischstäbchen mit Pommes frites

Four fish fingers with French fries

NÄHKÄSTCHEN

5,90

Große Portion Linguine mit Tomatensauce

Large portion of linguine with tomato sauce

A,D,G

EXTRAPORTIONEN

Bratkartoffeln	5,00
Kroketten	3,80 _D
Pommes	4,00
Röstitaler	4,00
Speckbohnen	3,50 _{2,3,G}
Champignons	4,80
Bokkoloröschen	3,50
Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50 _G
Beilagensalat	4,50 _{3,8,G,J,M}

EXTRAPORTION SAUCE

Champignonsauce	3,60 _{G,I}
Pfefferrahmsauce	3,50 _G
Tomatensauce	3,50

TAUSCHHANDEL

Änderung auf Bratkartoffeln	2,00
-----------------------------	------



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| A) glutenhaltig | 1) mit Farbstoff |
| B) enthält Krebstiere | 2) mit Konservierungsstoff |
| C) enthält Eier | 3) mit Antioxidationsmittel |
| D) enthält Fisch | 4) mit Geschmacksverstärker |
| E) enthält Erdnüsse | 5) mit Phosphat |
| F) enthält Soja | 6) mit Süßungsmittel |
| G) enthält Milch | 7) gewachst |
| H) enthält Schalenfrüchte | 8) geschwefelt |
| I) enthält Sellerie | 9) geschwärzt |
| J) enthält Senf | 10) koffeinhaltig |
| K) enthält Sesamsamen | 11) Aspartam-Phenylalaninquelle |
| L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite | 12) chininhaltig |
| M) enthält Lupinen | |
| N) enthält Weichtiere | |



HABEN SIE NOCH WÜNSCHE?

GETRÄNKEAUSWAHL



BIERE		0,33L	0,3L	0,5L
Warburger Pils	vom Fass		3,00	5,00
Warburger Urtyp	vom Fass		3,40	5,70
Warburger Pils	alkoholfrei	3,30		
Warburger Landradler		3,30		
Warburger Radler	alkoholfrei	3,30		
Franziskaner Hefeweizen				5,40
Warburger Hefeweizen	alkoholfrei			4,90

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem Bierspecial vom Fass!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	0,33L	0,4L	0,75L
Waldecker Gourmet		3,60	7,90
Waldecker Gourmet still		3,60	7,90
Warburger Kohlscheinbrause Zitrone ₃	3,50		
Warburger Kohlscheinbrause Orange ₃	3,50		
Warburger Kohlscheinbrause Cola-Mix _{1,3,6,10}	3,50		
Schinkels Wiz-Limo Cola _{1,5,10}	3,90		
Schinkels Honiglimonade	3,70		
Schweppes Wild Berry		4,40	
Schweppes Bitter Lemon _{4,6,11,12}		4,40	
Schweppes Ginger Ale ₁		4,40	
Schweppes Tonic Water ₁₂		4,40	



SÄFTE	0,4L
Gerths Fruchtsäfte Apfelsaft naturtrüb	4,10
Gerths Fruchtsäfte Kirschnektar	4,10
Gerths Fruchtsäfte Bananennektar	4,20
Gerths Fruchtsäfte Orangensaft	4,50
Gerths Fruchtsäfte Traubensaft	4,30
Maracujanektar	4,40
Jeder Saft kann auch als Schorle bestellt werden	



LONGDRINKS

0,2L

Bacardi Razz	5,50
Gin Tonic ₁	8,00
Brugal Ron Anejo Superior Cola ₁₀	5,50
Jack Daniels Cola ₁₀	5,50
Vodka Lemon _{4,6,11,12}	5,50

SPIRITUOSEN

2CL

4CL

Baileys ₁	3,00	
Burggeist	2,50	
Don Papa Baroko		7,90
Grappa	2,90	
Grüner Arolser _H	2,70	
Grüner Hof Williams Birne	3,00	
Grüner Hof Marille	3,00	
Grüner Hof Nussler	3,00	
Hine Rare Cognac VSPO		8,90
Jack Daniels		5,50
Johnnie Walker Red Label		4,90
Jubiläumstrunk	2,80	
Maltester	2,80	
Oban Highland 14 years		8,90
Ouzo 12 Gold	2,80	
Ramazotti	2,80	
Sambuca	2,80	
Sky Vodka		4,00
St. Alberts Dry Gin		8,90
Waldecker Tropfen _H	2,80	



FÜR EINEN NETTEN ABEND