Lieber Gast,

wir heißen dich herzlich Willkommen auf Burg Schwalenberg. Du befindest dich gerade an einem historischen Ort, der seit knapp 800 Jahren existiert.
Hier haben einst blutige Raubritter ihr Unwesen getrieben. Das Fürstentum von Lippe gehaust und Kinder fanden hier nach dem 2ten Weltkrieg Zuflucht. In den 60er Jahren ist der Ort als Hotelanlage mit Tierpark und Gastronomie aufgeblüht und befand sich dann ab 2006 ganze 11 Jahre in einem Dornröschen-Schlaf.
 Seit 2019 hat sich ***Magdalena Stanitzek*** getraut, hier wieder einen Restaurantbetrieb zu eröffnen.
Mit sehr viel Mühe bereitet die Chefin höchstpersönlich das Essen zu und begeistert unsere Gäste jedes Mal aufs Neue mit ihrem kreativen Kopf. Wir versprechen, dass bei uns ausschließlich frische Waren verarbeitet werden, da wir Gegner der Convenience-Bewegung sind.
 Auch mit selbstgebackenen Torten und Kuchen überzeugen wir im traditionellen Stil, sowie mit eigenen Kreationen.

***Wir wünschen einen unvergesslichen und
schmackhaften Aufenthalt!***
***Das Burg Restaurant mit Weitblick***

***Appetizers***

***Hausgemachte Suppe oder Eintopf des Tages*** *kl. 5,10, gr. 6,80
\*****Hausgemachte Antipasti für 2 Personen*** *18,90
dazu 3 hausgemachte Dips mit Ciabattabrot*

*\*****Geröstetes Ciabattabrot mit Avocadostampf*** *13,80
dazu Pinienkerne, Parmesan und ein kleines Salatbouquet
\*****Hausgemachtes Tomaten und Grünes Pesto*** *6,80
dazu Ciabattabrot
\*****Vorspeisensalat*** *5,30
mit hausgemachtem Joghurt, Knoblauch-Senf oder Balsamico-Dressing*

*\*****Portion Pommes*** *4,50* ***oder Bratkartoffeln*** *6,50*

***Kids Menu
Kinderschnitzel mit Pommes*** *und Gemüsesticks 11,50
\*****Frische Hähnchennuggets*** *mit Pommes und Gemüsesticks 10,60
\*****Kinder Spaghetti*** *mit hausgemachter Tomatensoße 7,90*

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.
Zusätzlich ist es möglich viele unserer Gerichte in vegan/vegetarisch oder glutenfrei anzubieten.“

***Pasta & Rice***

***Lachssteak auf*** ***Spitzkohllauchrahm*** *mit Petersilien Kartoffeln 23,90*\*
***Fusilli Nudeln mit getrockneten Tomaten-Pesto und Schafskäse*** *und Pinienkernen 17,50*

*\**

***Orangencurry mit Gemüse der Saison*** *und Wildreis 17,90
Wahl zwischen Hähnchenstreifen oder Garnelenspießen oder Tofu Streifen*****zzgl. 5,00
\*
***Käsespätzle mit Gemüse der Saison*** *und
grünem Pesto-Topping 18,80*\*
***Zitronen-Rahm-Spaghetti mit Lachswürfeln****,
Kirschtomaten und Brokkoli 22,50*

*\**

***Fusilli Nudeln mit grünem Pesto*** und 2 Garnelenspießen 20,90

***Vegan*** mit frischem Champignons, Cocktailtomaten und Pinienkernen 17,90

*\**

***Couscous Pfanne*** mit Tagesgemüse

Orientalisch gewürzt 17,90 **\*

*Patatas***

**Kartoffeldrillinge mit frischen in der Pfanne an geschwenkten Champignons,** Kräuterquark und kleinem Salatbouquet *16,70*
+ Hähnchenstreifen zzgl. 5,00
+ Räucherlachs

*+Tofu*

*\**Als vegane Variante können wir unser grünes oder rotes Pesto anbieten

***Steak***vom Rindsrücken-Rohgewicht 250g.\* **Rumpsteak** mit Kräuterbutter. *27,90*
\*
**Zwiebelrumpsteak** *28,90*

***Schnitzel***vom Schweinelachs
\*
**Schnitzel „Wiener Art**“ *20,90*
\*
**Champignonrahm-Schnitzel** *22,90*
\*
**Paprika-Schnitzel** *22,90*
\*
**Zwiebelschnitzel** *21,30*
\*
Bei allen Fleischgerichten wählt man zwischen den Beilagen **Pommes**
oder **Bratkartoffeln** *+ 1.80***.**
\*

**Schweinemedaillon in einer Pfefferrahm Soße** mit

Petersilien Kartoffeln und Tages Gemüse 26,50

\*
Falls gewünscht bieten wir auch einen **Beilagen Salat** *5,30*
mit hausgemachten Joghurt, Knoblauchsenf oder
Balsamico-Dressing an.

\*

 ***Fresh Salads XL***

**Burg Salat** mit Hähnchenstreifen *20,50*
\*
**Gräfinnen Salat** mit frischen, in der Pfanne an geschwenkten Champignons *17,90*
\*
**Volkwin Salat** mit Lachswürfeln *20,90*

\*
**Raubritter Salat** mit Peperoni, Zwiebeln, Oliven & Schafskäse *18,90***\*
Dressings:** hausgemachter Joghurt, Knoblauchsenf, oder Balsamico Dressing
Auf Wunsch: + Pinienkerne *2,20* + Parmesankäse *2,00*
unsere Salate bestehen aus gemischten Bitter-, und Mildsalaten, sowie aus marktfrischer Rohkost



***Smoothies***

**Acai Berry & Co**. – Erdbeere, Blaubeere,
Mango, Acaibeere *6,80***Sunshine** – Pfirsich, Passionsfrucht, Mango *6,80***Caribbean Feeling** – Ananas, Erdbeere, Kokosnussmilch *6,80*

**Grasshopper** – Spinat, Mango, Ananas, Banane *6,80*

***Eiskarte***
**Eierlikörbecher** *8,60*
3 Kugeln Vanilleeis, Krokant, Eierlikör & Sahne
\*
**Krokant Becher** *7,60*
1 Kugeln Vanilleeis,2 Kugel Haselnusseis, Krokant, Sahne

Schokoladensauce & Karamellsauce
\*
**Coupe Dänemark** *7,10*
3 Kugeln Vanilleeis, Schokoraspeln, Schokosoße & Sahne
\*
**Schokokuss** *7,10*
2 Kugeln Stracciatella Eis, 1 Kugel Schokoeis, Schokoraspeln,
 Schokosoße & Sahne
\*
**Gemischtes Eis** *6,00 / 7,00 mit Sahne*
Schoko-,Vanille-, & Erdbeereis
\*
**Eiszwerg** *4,90*
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Schokosoße, Streusel & Sahne
\*
**Eisprinzessin** *4,90*
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, Erdbeersoße, Streusel & Sahne
\*
**Milchshake** *6,70*
Sorten: Haselnuss, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Vanille
\*
**Eiskaffee** *6,70*
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee & Sahne
\*
**Eisschokolade** *6,90*
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Schokomilch, Sahne