

DIESAYN BURG

Liebe Besucher, liebe Gäste, liebe Freunde,

haben wir lange überlegt, wie wir das Angebot für unsere Wiedereröffnung gestalten können. Wir haben darüber nachgedacht eine „Suppenküche“ zu etablieren – das war dann aber doch zu „kurz gesprungen“ – dann haben wir überlegt ob wir gegebenenfalls nur 4-5 kleine Wandergerichte anbieten sollen – dafür wäre das Burgambiente aber doch zu schade. Die nächsten Gedanken kreisten um das Thema „Pizza und Pasta“ – aber einen weiteren Italiener hier oben in dem historischen Gemäuer? Nein – das kam auch nicht in Frage. So wägen wir ab und prüften alle Optionen. Wie frisch wollen wir kochen? Wieviel Fertiganteil der Speisen wollten wir akzeptieren? Was kaufen wir zu? Was machen wir selbst? Fragen über Fragenund dann kam die Erleuchtung! Wir (wieder)entdeckten den „HEIßEN STEIN“ – Das wird passen! Da waren wir uns alle einig. Einerseits bedeutet das bedingungslose Frische – andererseits passt das auch zur Burg, denn sicherlich haben auch die Menschen vor 1000 Jahren das ein oder andere Gargut mal auf einem heißen Stein zubereitet. Die Entscheidung fiel also leicht. Wir engagierten ein sehr engagiertes Team, das sich seit 15 Jahren dem Thema des heißen Steins verschrieben hat und uns in der Planungsphase beraten hat, und wir fanden mit deren Hilfe einen Koch, der auf eine ausführliche Erfahrung in einem ähnlich gelagerten Betrieb zurückblicken kann. Mit diesem entwickelten wir dann die Ihnen hier nun vorliegende Karte. Die Vorspeisen, Suppen und Salate sind eine Reminiszenz an unsere Ersteröffnung im Jahr 2006. Die Hauptgänge bestehen zu 80 Prozent aus dem Konzept des „heißen Steins“ und bei den Desserts handelt es sich um unsere persönlichen Lieblingsnachtische... Wir hoffen, dass auch Sie in dieser Karte fündig werden... und wenn Sie Ihr Essen partout nicht selbst auf dem Stein garen lassen wollen – es gibt immer ein paar Alternativen. Keine Alternative gibt es jedoch zu unserer Philosophie – die ist heute so aktuell wie in unserem Eröffnungsjahr 2006. Ein Besuch auf der DIESAYNBURG soll noch immer wie ein kleiner Urlaub sein und noch immer tun wir alles dafür, dass es Ihnen gut geht und versuchen all Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen: Wasser für.....

DIESAYN BURG

...das beginnt damit, dass Sie bei uns auch übernachten können (fragen Sie die Kollegen vom Service) , geht über die Möglichkeit Sonntags auch nur für die kleine Rast bei uns einzukehren (wir öffnen dann nur unseren Kiosk mit einem kleinen Angebot) und geht bis dahin, dass man unsere Burg auch komplett buchen kann (Samstags öffnen wir nur für die sogenannten „geschlossenen Veranstaltungen“). Das alles, gepaart mit vielen kleinen Überraschungen – vom Ritter Hermann (der uns immer Sonntags beehrt), unseren Burgziegen die den Berg von lästigen Sträuchern freihalten bis hin zu unseren zahlreichen Veranstaltungen (beachten Sie die Hinweise) – macht DIESAYNBURG zu einem besonderen Ort, den wir gerne mit Ihnen teilen.



DIESAYN BURG

Vorspeisen:

Carpaccio vom Rind	12,50 €
Carpaccio vom Lachs	11,50 €
Antipasti „DIESAYNBURG“	9,50 €
Garnelenpfännchen	11,90 €
Fetapfännchen	9,50 €
Schlacht um Caprese (für 2 Personen) zwei unterschiedliche Tomatensorten treffen auf zwei Arten von Mozzarella und vereinen sich mit einer Vielfalt von Essigen und Ölen	19,50 €

Suppen:

Schwarzwurzelsuppe Wallnuss-Goji Topping	5,40 €
Tomatensüppchen mit Basilikumpesto	4,90 €
Spargelsuppe	4,90 €
Kokossuppe mit gebratener Garnele	5,40 €
Dialog von 2 Suppen Sie haben die Wahl. Entscheiden Sie sich für Ihre 2 Favoriten.	8,50 €

Salate:

DIESAYNSALAT Spinat, Cherry Tomaten, frisches Gemüse, Pinienkerne, mit Parmesan überbacken, Olivenvinaigrette	15,50 €
Salat „Ziege“ Ziegenkäse, Birnenspalten, Granatapfel, Walnüsse, Balsamicodressing	15,50 €
Beilagensalat	4,90 €

DIESAYN BURG

Hauptgang:

DIESAYNROULADE mit Semmelknödel und Apfelrotkohl	19,50 €
Kalbsbäckchen mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	32,50 €
Spaghetti mit Trüffel aus dem Parmesanleib, mit gehobeltem Trüffel	19,50 €

Vom heißen Stein:

Rumpsteak vom Angus Rind	Burgfräulein (200g)	19,50 €
	Knappe (300g)	24,50 €
	Ritter (500g)	39,50 €
	Graf (800g)	57,50 €
Rinderfilet vom Angus Rind	Burgfräulein (200g)	24,50 €
	Knappe (300g)	31,50 €
Geflügelbrust (200g)		18,50 €
Thunfishsteak (200g)		24,50 €
Feuertopf pikante marinierte Rinderstreifen, mit einer feurigen Salsa serviert		19,50 €
Scampiteller eingelegt in einer Knoblauch-Weißwein-Marinade		21,50 €
Surf´n Turf „light“	Scampi (6 Stk.) Rinderfilet (200g)	29,50 €
Gemüseplatte aus saisonalem Gemüse & würzigem Grillkäse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Frühsommer mit Spargel und Kaiserschoten)		21,50 €
Grillplatte (für 2 Personen) für jede weitere Person 25 €		57,50 €
Extra Stein		5,00 €

Zu allen Gerichten vom heißen Stein, servieren wir 3 verschiedene Dips.

DIESAYN BURG

Beilagen:

Stellen Sie Ihre Beilagen nach Ihren Wünschen zusammen!

Bratkartoffeln	3,50 €
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark	4,00 €
Süßkartoffel-Pommes	3,50 €
Bohnen im Speckmantel	3,50 €
Apfelrotkohl	3,50 €
Grüner Spargel (saisonal) mit Butter angeschwitzt	5,00 €
Frischer Blattspinat	4,20 €

Extras:

Kräuterbutter	1,80 €
Aioli	1,80 €
Sauerrahm	1,80 €
Feurige Salsa	1,80 €
Barbecuesoße	1,80 €
Brotkorb	

Dessert:

DIESAYNkuchen	4,20 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern dazu Sauerrahmeis und Beerenfrüchte der Saison	6,90 €
Crème Brûlée	6,90 €
Holländische Apfeltarte mit Vanilleeis	6,90 €
Dessertvariation (2 Personen)	11,90 €

DIESAYN BURG

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser Apollinaris classic	0,25 l	2,80 €
Mineralwasser Apollinaris classic	0,75 l	6,50 €
Fachingen still	0,25 l	2,80 €
Fachingen still	0,75 l	6,50 €
Coca Cola	0,2 l	2,80 €
Coca Cola Light	0,2 l	2,80 €
Fanta	0,2 l	2,80 €
Sprite	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle	0,25 l	2,80 €
Rhababerschorle (saisonal)	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €
Tonic Water	0,2 l	3,20 €
Red Bull	0,2 l	4,50 €

Biere:

Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	2,80 €
Erdinger Hefeweizen hell	0,5 l	4,00 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Krombacher alkoholfreies Pils	0,33 l	2,80 €
Malzbier	0,33 l	2,50 €

Warme Getränke:

Tasse Kaffee		2,40 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch		3,20 €
Latte Macchiato		3,80 €
Milchkaffee		3,80 €
Espresso		2,40 €
Tasse Heiße Schokolade		3,00 €
Glas Tee, verschiedene Sorten		2,40 €

DIESAYN BURG

Apéritifs:

DIESAYNSEKT, trocken Schloss Affaltrach	0,1 l	4,00 €
	0,75 l	26,50 €
„Kir Royal“ Johannisbeersirup, aufgefüllt mit Sekt	0,1 l	5,50 €
„Aperol Spritz“ Aperol aufgefüllt mit Sekt und einem Spritzer Soda auf Eis mit Orangenscheibe	0,2 l	6,00 €
„Hugo“ Holundersirup, aufgefüllt mit Sekt und einem Spritzer Soda auf Eis mit Minze	0,2 l	6,00 €
„Lillet Wildberry“ Lillet, aufgefüllt mit Wildberry und einer Orangenscheibe auf Eis mit Minze	0,2 l	6,00 €
Portwein rot	4 cl	4,00 €
Belsazar white dry	4 cl	5,00 €
Belsazar white medium	4 cl	5,00 €
Belsazar rosé	4 cl	5,00 €
Belsazar red	4 cl	5,00 €
Campari 1 (4 cl) – Soda oder Orange	0,2 l	6,00 €

Longdrinks: (mit 4cl Alkoholika)

Wodka - Orange	8,00 €
Wodka - Bitter Lemon	8,00 €
Wodka - Red Bull	8,50 €
Gin - Tonic	8,00 €
Bacardi Oakheart - Cola	8,00 €
Jack Daniels - Cola	8,50 €

DIESAYN BURG

Digestifs:

Jubiläumsaquavit Aalborg Dänemark	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti Amaro	2 cl	3,00 €
"Birkenhof" Alte Williams-Birne, Alte Himbeere, Haselnuss	2 cl	4,50 €
Remy Martin Cognac V.S.O.P.	2 cl	6,00 €
Calvados	2 cl	4,50 €
Jack Daniels	4 cl	7,00 €
Johnny Walker Red Label	4 cl	6,00 €
Glas Tee, verschiedene Sorten		2,40 €

Weinempfehlung

Offene Weine:

WEISSWEINE

DIESAYNWEIN Grauburgunder, trocken	0,2 l	6,50 €
Ribera del Segura, trocken Bodegas Alceno, Spanien	0,2 l	6,50 €

ROSÉ

Ribera del Segura, trocken Bodegas Alceno, Spanien	0,2 l	6,50 €
Giulietta Blush Pinot Grigio Rosé Weingut Satori, Venetien	0,2 l	7,00 €

ROTWEINE

DIESAYNWEIN Cuvée Spätburgunder & Dornfelder	0,2 l	6,50 €
Montepulciano, trocken Larinum, Abruzzen	0,2 l	7,00 €
Merlot, trocken Croix d'Or, Languedoc	0,2 l	6,50 €

DIESAYN BURG

Flaschenweine:

WEISSWEINE

DIESAYNWEIN weiss	0,75 l	21,00 €
Ribera del Segura Spanien, Bodegas Alceno	0,75 l	19,00 €
Oestrich Riesling Rheingau, Weingut Wegeler	0,75 l	27,00 €
Weißburgunder trocken Pfalz, Weingut Stern	0,75 l	25,00 €
Sauvignon Blanc, trocken Rheinhessen, Weingut Pfannebecker Bio	0,75 l	25,00 €
Riesling Riesling Alte Rebe Mosel- Güls, Weingut Toni Müller	0,75 l	29,50 €
Vernaccia, trocken Toskana, Panizzi	0,75 l	26,50 €
Viognier Rhone, Delas	0,75 l	25,00 €
Chardonnay Südafrika, Fleur de Cap	0,75 l	25,50 €
<u>ROSE</u>		
Blush Pinot Grigio Roseé Venetien, Satori	0,75 l	22,50 €
Blanc de Noir Koblenz-Güls, Weingut Müller	0,75 l	24,00 €
Ribera del Segura Rosé Spanien, Bodegas Alceno	0,75 l	19,00 €

DIESAYN BURG

Flaschenweine:

ROTWEINE

DIESAYNWEIN rot	0,75 l	21,00 €
Merlot Languedoc, Croix d`Or	0,75 l	21,00 €
Nontepulciano Abruzzen, Larinum	0,75 l	22,00 €
St. Laurent, trocken Pfalz, Weingut Stern	0,75 l	28,00 €
Shiraz Australien, Oxford Landing	0,75 l	27,50 €
Rioja Crianza Spanien, Bodegas Loli Casado	0,75 l	29,00 €
Cabernet Sauvignon Südafrika, Allesverloren	0,75 l	39,90 €
Merlot Gran Reserva Chile, Tarapaca	0,75 l	35,00 €
Roda Reserva Rioja, Bodegas Roda	0,75 l	22,20 €

Alle Preise sind inklusive 19% MwSt.