

# Restaurant Burg Terrassen



*An der Stelle, an der einst eine Burg über die Stadt Pattensen wachte, steht heute noch das Rathaus. Auf der Anhöhe der ehemaligen Burg sind auch wir zu Hause. Seit mehr als 30 Jahren ist das Restaurant Burg Terrassen ein fester Bestandteil im Herzen Pattensens.*

*Mit einer gehobenen deutschen Küche, Wildspezialitäten und Leckereien für jeden Gaumen wollen wir Sie verwöhnen und Ihnen ein kulinarisches Erlebnis bieten.*

*Dabei ist uns wichtig, alles für Sie frisch zuzubereiten. Damit meinen wir nicht nur das frische Zubereiten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Soßen - das ist für uns selbstverständlich! Wir achten dabei vor allem auch auf die Details.*

*Wie das jeweilige Produkt zubereitet wird, entscheidet nicht nur über den Geschmack sondern auch über die Bekömmlichkeit und für uns besonders wichtig: Das Vergnügen am Essen!*

*Kleinere Portionen wie z.B. „Seniorenteller“ bereiten wir Ihnen gern bei Bedarf von den meisten Hauptgerichten zu. Bitte haben Sie Verständnis, das wir ggf. bei manchen Umstellungen einen kleinen Aufpreis berechnen müssen. Das Service-Team wird Sie darüber informieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

*Alle Preis sind inkl. Steuer in Euro. Bitte beachten Sie die Aushänge und Auslagen im Restaurant.*

## *Spargelzeit*

*Portion Nienburger Stangenspargel - 500g Rohgewicht*

*Butterkartoffeln*

*und wahlweise Sauce Hollandaise, zerlassene Butter oder Sauce Bernaise*

*\*\*\**

*mit Schweine-Schnitzel*

*\*\*\**

*mit Rauch-Lachs*

*\*\*\**

*mit Spanischem Serrano Schinken*

*\*\*\**

*mit Schweine Medaillons 180g Rohgewicht*

*\*\*\**

*mit Rinderfilet 180g Rohgewicht*

*\*\*\**

## *Heißer Stein - Spezialität des Hauses!*

*Wochenende ist „Steinzeit“*

*Frisches Fleisch zum selber braten, diverse Saucen, Salat, ofenfrisches Baguette  
(Freitag, Samstag, Sonntag ab 17.30 Uhr)*

### *Knoblauchgeschnetzeltes vom „Heißen Stein“*

*Rind, Schwein, Hähnchen Stücken mariniert in Knoblauch*

### *„Heiße Filets“ - 220g-*

*Medaillons von Schwein und Rind*

### *Grillen wie die Profis -250g-*

*Schweine Medaillons, Rücken Steak, Knoblauch-Geschnetzeltes*

### *Rinder Tournedos -200g-*

### *Beilagen, je*

*zusätzlich bestellbar:*

*Mandelbällchen, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Frische Champignons, Beilagen Salat*

## *Suppen & Vorspeisen*

### *Hochzeitssuppe*

*Klare Kraftbrühe von Rind und Huhn, Gemüse, Fleischklößchen, Eierstich*

### *Kartoffelcremesuppe*

*Rahmsuppe, gebratener Speck, Kresse Pesto, Croutons*

### *Karotten Ingwer Suppe*

*Schnittlauch, Croutons*

### *Hausgeräucherte Barbarie Entenbrust*

*Rotwein-Feigen, Salatarrangement mit Vinaigrette, Baguette*

### *Schneckenpfännchen à la Burg Terrassen*

### *Rosa gebratenes Roastbeef an Buntem Blattsalat*

*Hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln*

## *Pasta & Salat*

*Alle Pasta Gerichte auch Vegetarisch oder Vegan*

### *Kartoffel-Spinatauflauf mit Käse überbacken*

*Kartoffeln, Blattspinat, Cherry Tomaten, Feta  
(Vegan mit Tofu und Soja Milch)*

### *Pasta Teller*

*Tortiglioni, getrocknete Tomaten, Oliven, Feta, Pinienkerne, Parmesanchip*

### *Pasta mit frischen Champignons*

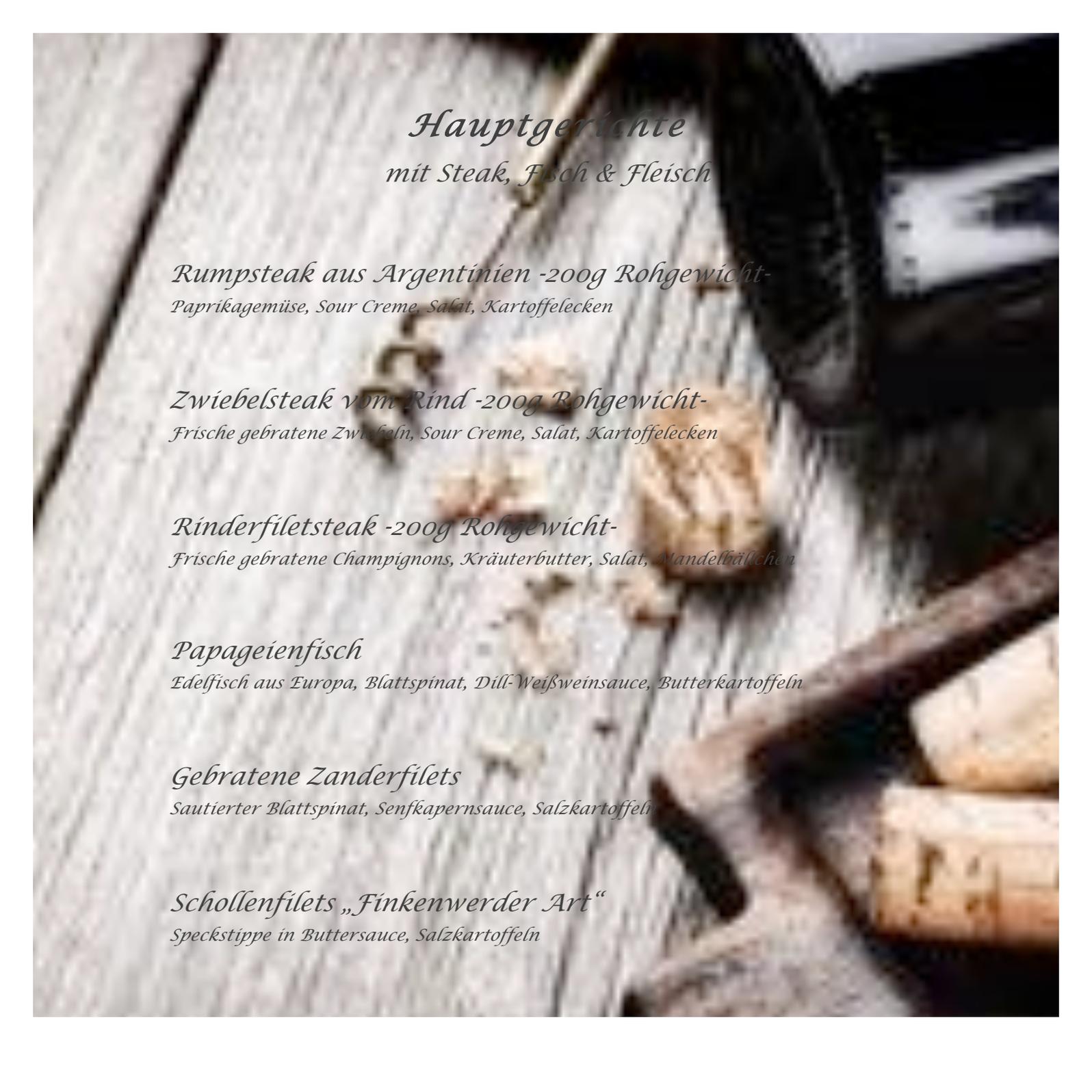
*in Olivenöl gebratene frische Champignons, Kräuter, Knoblauch*

### *Pasta mit gebratener Hähnchenbrust*

*Alle Pasta Gerichte mit gebratener Hähnchenbrust möglich*

### *Großer Blattsalat mit Hähnchenbrust*

*gemischter Blattsalat, Feta, Hähnchen Brust, Cassis Vinaigrette*



*Hauptgerichte  
mit Steak, Fisch & Fleisch*

*Rumpsteak aus Argentinien -200g Rohgewicht-  
Paprikagemüse, Sour Creme, Salat, Kartoffelecken*

*Zwiebelsteak vom Rind -200g Rohgewicht-  
Frische gebratene Zwiebeln, Sour Creme, Salat, Kartoffelecken*

*Rinderfiletsteak -200g Rohgewicht-  
Frische gebratene Champignons, Kräuterbutter, Salat, Mandelbällchen*

*Papageiefisch  
Edelfisch aus Europa, Blattspinat, Dill-Weißweinsauce, Butterkartoffeln*

*Gebratene Zanderfilets  
Sautierter Blattspinat, Senfkapersauce, Salzkartoffeln*

*Schollenfilets „Finkenwerder Art“  
Speckstippe in Buttersauce, Salzkartoffeln*



*Hauptgerichte*  
*mit Steak, Fisch & Fleisch*

*„Klassiker“ Filetteller mit Schweinemedailles*  
*Pilzrahmsauce, Speckbohnen, Selbstgemachte Mandelbällchen*

*Rahmschnitzel vom Schweinerücken*  
*Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln*

*Schnitzel Sambal-pikant-*  
*Hollandaise Sauce, Sambal Olek, Palmherzen, Pommes Frites*

*Lammfilets mit überbackener Pilzpfanne*  
*Gebratene Lammfilets, frische Pilze, scharfe Hollandaise, Käse, kleine Rösti*

*Gebratene Hähnchenbrust*  
*Karotten-Ingwergemüse, Weißweinsauce, Mandelbällchen*

*Hausgemachtes Sauerfleisch*  
*Selbstgemachte Remouladensauce, Salatbeilage, Bratkartoffeln*



*Süßes zum Abschluss*

*Mousse au Chocolat*

*Konfit Früchte*

*Crème Brûlée*

*Saisonale Früchte*

*Hausgemachter Apfel Crumble*

*1 Kugel Eis, Vanillesauce*

*Speise-Milch-Eis, je Kugel*

*Sahne*

*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Kinder Eis*

## *Alkoholfreie Getränke*

*Gerolsteiner Mineralwasser* 0,25l

*Naturrell, Medium oder Sprudel - Kalt oder Zimmertemp.* 0,75l

*Coca-Cola & Coca-Cola light (koffeinhaltig)* 0,2l

0,4l

*Spezi (Coca-Cola - Brause Mix Getränk, koffeinhaltig)* 0,2l

0,4l

*Loona Limonade* 0,2l

*Orange oder Zitrone* 0,4l

*Schweppes (chininhaltig)* 0,2l

*Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry* ,

*Säfte (Niehoffs Vaihinger)* 0,2l

*Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft* ,

*Nektar* 0,2l

*Johannisbeere, Maracuja* ,

*Schorlen* 0,4l

*Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeere, Maracuja Nektar*

## *Fass Biere & Flaschen Biere*

*Bitburger Pils* 0,3l

0,4l

*Benediktiner Hefeweizen* 0,3l

0,5l

*Köstritzer Schwarzbier* 0,3l

0,4l

*Alsterwasser (Radler)* 0,3l

0,4l

*Bitburger Alkoholfrei (Flasche)* 0,33l

*Benediktiner Weißbier Dunkel (Flasche)* 0,5l

*Benediktiner Weißbier Alkoholfrei (Flasche)* 0,5l

*Karamalz Bier (Flasche)* 0,33l

*Heißgetränke*  
*(Tee eigene Auswahlkarte)*

*Tasse Seeberger Kaffee*  
*Kännchen*

*Espresso Seeberger Kaffeebohnen*  
*Doppelter*

*Cappuccino (aufgeschäumte Milch)*

*Latte Macchiato*

*Milchkaffee*

*Heiße Schokolade (mit Sprühsahne)*

*\* \* \**

*Selbstverständlich halten wir für Sie auch eine umfangreiche Auswahl an*  
*Weinen und Spirituosen bereit.*

*Bitte sprechen Sie dafür unser Service-Team an.*