

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.