

Herzlich Willkommen auf BURG ARRAS



Geschätzter Burggast,
unsere Burgküche bereitet alle Speisen selbst zu.
Einzelne hinzugekaufte Fertigprodukte sind mit Sternchen*
gekennzeichnet.

Wir legen Wert auf:

- regional in der Vergangenheit bis in die Gegenwart verwendete Zutaten (Lachs, Wild, Gräwes, Bohnen Wildkräuter,...)
- zum historischen Ambiente passende Speisen
- regionale Zulieferung und soweit es uns zulässt - schonende Zubereitung
- Verwendung überlieferter Rezepte
Anregungen aus Kochbüchern vergangener Zeiten und - wo es uns angebracht erschien - einen Transfer ins Zeitgemäße (z.B. Kartoffeln statt Graupen)
- wir verwenden nach Möglichkeit **Bio-Produkte**.

Einzelne hinzugekaufte Fertigprodukte sind mit Sternchen* gekennzeichnet.

Das sollten Sie noch wissen:

Für das im privaten Besitz stehende historische Gemäuer gibt es keine öffentlichen Gelder. Ihr Besuch trägt deshalb dazu bei, die im öffentlichen Interesse stehende Burg Arras weiterhin zu unterhalten und die hohen Kosten zu tragen.

Hierzu nur einige Beispiele:

- aufgrund der exponierten Lage ist das denkmalgeschützte Gebäude Wind und Wetter ausgesetzt und verlangt eine kontinuierliche Instandhaltung (Fenster, Dach, Fassade...)
- wegen des beengten Aufweges können die Lebensmittel nicht mit LKWs der üblichen Lieferketten kostengünstig geliefert werden.
- jeder Tropfen Wasser, für die Küche, die Toiletten... wird auf den Berg gepumpt.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen wohlthuenden Aufenthalt. Ihre Familie Keuthen



Restaurant Zum Letzten Ritter

Abendkarte ab 17.30 Uhr

VORSPEISEN

Zwiebelsuppe

nach Art des Hauses
mit Rieslingwein verfeinert

9,00€

Selleriesuppe

Moselspezialität

aus historischem Kochbuch
mit Tartar vom geräucherten Lachs
und Kräutern aus dem Burggarten

12,00€

Weinbergsschnecken

wie aus der Römerzeit

6 Schnecken im Kupferpfännchen
Kräuterbutter mit Baquette/Brot

12,00€

Carpaccio

von der Roten Beete
Blattsalat (Feldsalat)
Olivenöl-Balsamico-Dressing
geriebener Parmesankäse

12,00€

Abendkarte ab 17.30 Uhr

HAUPTSPEISEN

FISCH

Filet vom Lachs in der Pfanne auf der Haut gebraten
dazu Soße, Blattspinat und Reis

26,00€

ENTE

Kleines Brustfilet mit Haut, dazu feine Soße,
Kartoffelstampf, karamellierte Karotten

26,00€

RIND

STEAK aus dem gereiften Roastbeef
gemischter Salat, Pommes frites
mit Majonnaise oder Ketchup (bitte mitbestellen)

32,00€

Empfehlung: Vier-Pfeffer-Soße mit franz. Cognac und Sahne

4,00€

WILD

Braten vom Eifel-Reh
in Burgundersoße mit hausgemachtem Rotkohl
Apfelkompott*, Preiselbeeren und Spätzle*

32,00€

Vegetarisches 3-Gang Menue

• Suppe nach aktuellem Angebot

• ROTER TELLER aus

roten Linsen, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Äpfeln,
in Olivenöl angebraten, Pfeffer&Salz, Rote Beete
mit Kräuterdip auf Salatblättern angerichtet

• Kaiserschmarrn mit Äpfeln und Vanille-Eis

35,00€

Abendkarte ab 17.30 Uhr

DESSERTS

Kleine Hexe

Pumpnickel, Rum, Baily's
Mascapone, Früchte, Sahnehaube

9,00€

Weincreme

mit Rieslingwein
nach Großmutter's Original-Rezept

12,00€

Panna cotta

mit hausgemachter Beerensoße
nach eigenem Rezept

12,00€

Kaiserschmarrn

mit karamellisierten Äpfeln
1 Kugel Vanille-Eis

12,00€

Alle Gerichte werden in der Burgküche
nach traditionellen Verfahren
ohne Konvektomat zubereitet.



Feiern im Rittersaal der Burg ARRAS!

Redewendungen aus dem Mittelalter und ihre Bedeutung:

HOLZAUGE, SEI WACHSAM!

Aufgepasst!

JEMANDEM BRICHT KEIN ZACKEN AUS DER KRONE

Etwas ist für jemanden zumutbar

ETWAS IM SCHILDE FÜHREN

Gutes planen, schlechte Absichten haben

AUF EINEM HOHEN ROSS SITZEN

Eingebildet, arrogant sein

FÜR JEMANDEN EINE LANZE BRECHEN

Für jemanden eintreten, jemanden verteidigen

JEMANDEN IM STICH LASSEN

Jemandem in einer schwierigen Situation nicht helfen

EINEN ZAHN ZULEGEN

Sich beeilen

GETRÄNKE

SOFTIES

fritz-limo	0,33l	3,50€
fritz-cola	0,33l	3,50€
fritz-cola ohne Zucker	0,33l	3,50€
fritz-spritz Bio-Rharbarberschorle	0,33l	3,50€
fritz-Bio-Traubenschorle (rot)	0,33l	3,50€

Wasser TÖNISSTEINER

naturelle oder classic	0,2l	3,00€
classic	0,75l	6,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€
SCHWEPPEs tonic water	0,2l	3,50€

APFELSAFT und APFELSCHORLE

Merziger Bio naturtrüb	0,2l	3,00€
Merziger Bio naturtrüb	0,4l	5,00€

BIERE

Bitburger Pils	0,33l	3,50€
Gründels Pils alkoholfrei	0,33l	3,50€
Bitburger Radler	0,33l	3,50€
Dunkles Klosterbier naturtrüb	0,5l	6,00€

aus der Brauerei Kloster Machern
in Bernkastel-Kues (malzaromatisch)

Hefeweizen naturtrüb	0,5l	6,00€
----------------------	------	-------

aus der Brauerei Kloster Machern
in Bernkastel-Kues (spritzig, fruchtig)

Franziskaner alkoholfrei	0,5l	6,00€
--------------------------	------	-------

Sekt

Riesling Cremant Brut Methode Champenoise	0,1l	7,00€
--	------	-------

Prosecco	0,1l	5,00€
-----------------	------	-------

DOCsecco „prickelt schmeckt hilft!“

Aperol Spritz	0,2l	6,00€
----------------------	------	-------

Rosalie Rosé, Tonic Water, Eis	0,2l	6,00€
---------------------------------------	------	-------

offene WEINE

HAUSSCHOPPEN aktueller Jahrgang

Riesling Mosel Qualitätswein		
trocken Weingut Emil Franz 12% vol	0,2l	6,- €
feinherb Weingut Emil Franz 12% vol	0,2l	6,- €
lieblich Weingut Reis-Gibbert 10,5 % vol	0,2l	6,- €

kabiNETT 2020

Riesling Qualitätswein mit Prädikat Weingut Villa Huesgen feinherb 10,5% vol	0,2l	6,50 €
--	------	--------

Rosé Pinot Noir 2021

Qualitätswein der Mosel Weingut Villa Huesgen 12,0% vol	0,2l	7,- €
---	------	-------

ROTWEIN

Cuvee vom Spätburgunder Qualitätswein der Mosel Weingut Reis feine Weine! trocken 12% vol	0,2l	6,50 €
--	------	--------

SEKT

Riesling Cremant Brut Methode Champenoise	0,1l	7,- €
--	------	-------

WEINE in Flaschen

Alfer Katzenkopf

Riesling 2017 Weingut Franzen halbtrocken 11,0 % vol <i>abbauenden Säure, Alterston</i>	0,75l	20,- €
--	-------	--------

kabiNETT 2020

Riesling Qualitätswein mit Prädikat Weingut Villa Huesgen feinherb 10,5% vol	0,75l	24,- €
---	-------	--------

WEINE in Flaschen

Rosé Pinot Noir 2021

Qualitätswein der Mosel
Weingut Villa Huesgen 0,75l 26,- €
12,0% vol

Schäferlay Spätlese 2017

Riesling
Weingut zum Eulenturm 0,75l 25,- €
trocken 12,0% vol
moseltypische Spätlese

mit altersabgeschliffenen Kanten und Jahrgangston

Moselgold 2019

Riesling
Weingut Reis feine Weine! 0,75l 25,- €
trocken 12,5% vol
unterbewerteter Qualitätswein aus spätem Lesegut

Schäferlay Spätlese 2019

Riesling
Weingut zum Eulenturm 0,75l 26,- €
trocken 12% vol
vielschichtige mineralische Spätlese

Ürziger Würzgarten 2018

Riesling
edelsüß 8% vol 0,5l 26,- €
120% Oechsle (Beerenauslesecharakter)
aus einer der besten Mosellagen

Marienburg Spätlese 2011

Riesling Ausnahmejahrgang
(nur noch wenige Flaschen) 0,75l 38,- €
Weingut Clemens Busch VdP
lieblich 12% vol

Bockstein 2020

Riesling Saar, Großes Gewächs
Weingut Nik Weis VdP 0,75l 49,- €
deutsches Spitzenweingut
trocken 12% vol