

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 wohltuenden Aufenthalt.

Ihre Familie Keuthen

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€
---------------------------------------	------	-------

Aus der BURGKÜCHE

SUPPEN

große GEMÜSESUPPE	8,00 €
<i>Gemüsebrühe, Butter, verschiedene Gemüse</i>	
große Zwiebelsuppe	8,00 €
<i>zubereitet mit Rieslingwein</i>	
kleine SELLERIESUPPE	12,00 €
<i>Fischspezialität des Hauses - nach altem regionalen Rezept mit Tartar vom geräucherten Lachs (original: Mosel-Aal) mit Kräutern aus dem Burggarten, Brot</i>	
<i>Besondere EMPFEHLUNG :</i>	
<i>Körbchen mit Brot vom Alftalbäcker</i>	
• nur mit Suppe bestellt	2,50 €

SPEISEN

KAISERSCHMARRN Tiroler Art	
• in der Pfanne erhitzt, karamellisiert	13,50 €
• mit karamellisierten Äpfeln und Vanille-Soße*	15,50 €
METTWURST vom Eifelwildschwein	
2 Mettwürste, geräuchert verwurstet vom Mosel-Metzger mit halbwarmem BURG-ARRAS-SALAT aus Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Kräutern verschiedene Essig und Öle	14,50 €
<i>serviert mit Senf aus der historischen Senfmühle Cochem/Mosel</i>	
WILDWURST vom Eifelschwein, gebraten	
1 Bratwurst, geräuchert und verwurstet vom Mosel-Metzger hausgemachtes Kartoffelstampf mit Gräwes# und Wildsauce aus Butterzwiebeln, Rotwein und Gewürzen	15,50 €
(#Gräwes: regionale Spezialität aus Kartoffelpüree mit Sauerkraut)	

SPEISEN

TRESTERFLEISCH mit Kartoffeln
historische, regionale Eintopfspezialität
Das regionale Tresterfleisch entstand beim Brennen von
Tresterschnaps, indem es in die Brennblase gehängt wurde.
Nur an der Mittel- und Untermosel verbreitet!
Rindfleisch mit Gemüse der Saison
Rieslingwein, Tresterschnaps, Kartoffeln,
Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Nelken
Senf, Pfefferkörner, u.a. 17,50 €

**... dazu empfehlen wir unseren trockenen Riesling:
Mehr Mosel geht nicht!**

VEGETARISCH
BURG ARRAS ROTER TELLER
Rote Linsen, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Äpfel, Pfeffer&Salz,
in Olivenöl angebraten, Rote Beete
mit Kräuterdip auf Salatblättern angerichtet
vegan: Vinaigrette statt Dip 15,00 €

GULASCH vom ROTHIRSCH
Bei uns wird jedes Gulaschstück auf 2 Seiten scharf angebraten
und im gewürzten Rotweinsud aus 2 Weinen bei mäßiger
Hitze gegart, mit klassischer Mehlschwitze eingedickt
und eine Burgundersoße zubereitet, die das
aromatische Fleisch fast überflüssig werden läßt. 24,00 €
Rothirsch Soße, Eier-Spätzle, Apfelkompott**
mit einer Krone aus Preiselbeeren

KNAPPEN- und BURGFRÄULEIN-TELLER (nur für Kinder)
Fröhlicher Teller mit 1 Wiener Würstchen vom Moselmetzger
Reis, Buttergemüse, Ketchup 8,00 €

DESSERTS

Kleine Hexe 9,00€
Pumpernickel, Rum, Baily's
Mascapone, Früchte, Sahnehaube
Weincreme 12,00€
nach Großmutter's Originalrezept
mit Rieslingwein zubereitet
Panna cotta 12,00€
mit hausgemachter Beerensoße
nach eigenem Rezept

KAFFEE und KUCHEN

Kännchen Kaffee 6,00€
Kännchen Kaffee koffeinfrei 6,00€
Kännchen Tee 6,00€
Cappuccino 5,00€
Espresso 3,00€
Milchkaffee 5,00€
Latte macchiato 5,00€

Nusskuchen (nicht immer vorrätig) 5,00€
zwei Scheiben Rührkuchen
mit Haselnüssen in Schokoladenhülle
hausgebacken nach altem Familienrezept
Gesundheitskuchen (nicht immer vorrätig) 5,00€
hausgebacken, aus altem Rezeptbuch
modifizierter Rührteig mit Schokoladenstückchen
und gehackten Mandeln
weitere Kuchensorten 4,00€
nach Tagesangebot
z.B. Apfelkuchen, Käsekuchen...
Portion Sahne 1,50€

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	0,2l	6,50 €
feinherb 10,5% vol		

Rosé Pinot Noir 2021

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

ROTWEIN

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

SEKT

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

WEINE in Flaschen

Alfer Katzenkopf

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

kabiNETT 2020

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

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		
<i>moseltypische Spätlese</i>		

mit altersabgeschliffenen Kanten un

Moselgold 2019

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

Schäferlay Spätlese 2019

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

Ürziger Würzgarten 2018

Riesling		
edelsüss 8% vol	0,5l	26,- €
<i>120% Oechsle (Beerenauslesecharakter)</i>		
<i>aus einer der besten Mosellagen</i>		

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		



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