

Speisekarte



GRAF
BELDERBUSCH



KULINARISCHES IN FÜRSTLICHEM AMBIENTE

GRAF
BELDERBUSCH





GRAF
BELDERBUSCH

Liebe Gäste!

Willkommen zu Hause - oder aber einfach „bei den Hoffmeisters“! Wer in unser Restaurant eintritt, soll gleich ein „heimeliges Wohlgefühl“ spüren - warme mediterrane Einflüsse, denkmalgeschützte Wände, die Außenterrasse mit Blick auf das Schloss Miel und ein schöner Biergarten für Events am Schlossgraben.

Wir Hoffmeisters kamen über Nacht... mit frischen Wind und voller Tatendrang und übernahmen das Ruder, um unser Schiffchen auf Erfolgskurs zu lenken. Als Gastgeberhepaar sind wir auch im Beruf eine gelungene Symbiose eingegangen. Das soll auch der Gast spüren, wenn er ins Restaurant Graf Belderbusch einkehrt.

Stefans beruflicher Weg führte als gebürtiger Essener von der Schweiz, USA unter anderem über die Sheraton-Hotels Frankfurt und Essen und das Radisson SAS-Köln, sowie Düsseldorf. Andrea arbeitete zuletzt im Radisson SAS, davor im Intercontinental in Düsseldorf und durchlief unter anderem die Stationen Frankfurt, USA und Schweiz.

Feine mediterrane Küche mit deutschen Einflüssen, sowie wechselnde Tagesangebote stehen bei uns auf der Speisekarte. Ab und zu lässt sich der Küchenchef über die Schulter schauen: bei einem privaten Kochkurs. Weingenießer sollten unsere Weinecke mit über 30 Positionen besuchen. Hier kann man sich auf ein Glas Wein niederlassen und diesen auch für den heimischen Weinkeller erwerben.

Wir freuen uns auf weitere nette und unterhaltsame Gespräche mit Ihnen in gemütlicher Runde!

Ihre Familie Hoffmeister

Vorher

Gemischter Salat der Saison mit Tomaten und Oliven	5,50
Tomaten-Büffelmozzarellasalat mit Basilikum und Pinienkerne	6,50
Französischer Ziegenkäse auf Birnencarpaccio mit Feigensenf	7,90
Linsensalat mit Garnelen Calabrese	10,50
Tatar classico	11,90
Carpaccio vom Angusrind mit frischem Rucola und Parmesan	8,50
Strauchtomatensuppe mit hausgemachtem Pesto und Mascarpone	4,50
Rheinische Kartoffelsuppe mit gebratenem Flöns	5,50

Inhaltsstoffe zur Einsicht verfügbar.

GRAF
BELDERBUSCH

Mittendrin

Spaghetti a olio	7,90
Fettuccini mit Auberginen und Kirschtomaten	9,50
Gebratener Steinbutt auf Balsamicolinsen und gebratene Kartoffelwürfel	19,00
Iberico Schweinerückensteak mit Rosmarin-Chorizzokartoffeln	14,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Peperonata, Olivengnocchi und Ziegenkäsestrudel	19,50

Nachher

Chef's Tiramisu	5,50
Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee	5,50
Fruchtsalat mit Zitronensorbet	4,50

Speisekarte

Gegrilltes

Prime Sirloin Steak (Rumpsteak)	200gr	12,50	400gr	23,00
Barrel Cut Filet Mignon	200gr	15,00	400gr	28,00
Rib Eye	200gr	12,00	400gr	22,00

Unsere Steaks und Filets werden automatisch immer medium gebraten. Wenn Sie andere Garstufen, wie medium-rare oder rare wünschen, nehmen wir Ihren Wunsch bei Ihrer Bestellung gerne entgegen.

Krusten

Kräuterkruste	2,00
Zwiebelkruste	2,00

Inhaltsstoffe zur Einsicht verfügbar.

Saucen

Pfeffersauce	2,00
Bearnaise	2,00
Senfsauce	2,00

Beilagen

Knusprige Bratkartoffeln	3,50
Butterspätzle	3,50
Pommes Frites	2,50
Kartoffel-Gratin	3,50
Tagesgemüse	3,50
Beilagensalat	2,50
Gebratene Champignons	2,50

GRAF
BELDERBUSCH

Kühles

San Pellegrino	0,25	2,20
San Pellegrino	0,75	4,90
Aqua Panna	0,25	2,20
Aqua Panna	0,75	4,90
Gerolsteiner	0,25	2,20
Gerolsteiner	0,75	4,90
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2	1,70
	0,4	2,90
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,2	2,20

Saftiges

Apfelsaft	0,2	1,70
	0,4	2,90
Orangen-/ Johannisbeer-/ Kirsch-/Grapefruitsaft	0,2	2,40
	0,4	3,50
KiBa	0,2	2,40
	0,4	3,50
Apfelsaftschorle	0,2	1,70
	0,4	2,90
Johannisbeer-/ Kirschschaftschorle	0,2	2,40
	0,4	3,50
Mieler Golfer	0,2	2,60
	0,4	3,90
Golfer	0,2	1,70
	0,4	2,90

Getränke

GRAF
BELDERBUSCH

Heißes

Tasse Kaffee	1,80	Latte Macchiato	2,70
Pott Kaffee	2,50	mit Karamel	+ 0,40
Espresso	1,90	mit Zimt	+ 0,40
Espresso Macchiato	1,90	mit Vanille	+ 0,40
Espresso Doppio	3,20	mit Baileys	+ 0,40
Espresso Doppio Macchiato	3,20	Irish Coffee	5,50
Cappuccino	2,20	Heisse Schokolade	2,20
Milchkaffee	2,60	Heisse Schokolade + Sahne	2,50
		Heisse Schokolade + Schuss	3,50
		Pott Tee (Schwarz/Grün/ Rooibos/Früchte/Kamille/ Minze)	1,90

Getränke

GRAF
BELDERBUSCH

Bier

Vorher

Bitburger Pils	0,25l	1.80	Hauscocktail	0,1l	3,50
Bitburger Pils	0,4l	2.90	Martini bianco/rosso	5cl	3.90
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2.20	Sherry medium/dry	5cl	3,90
Reissdorf Kölsch	0,25l	1.80	Aperol	4cl	4,20
Reissdorf Kölsch	0,4l	2.90	Campari	4cl	4,20
Erdinger Hefeweizen, Dunkles, Kristall	0,5l	3.40	Campari Orange/Soda	4cl	6.90
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	3.40	Pernod	4cl	4,20
Malzbier	0,33l	2.20	Prosecco auf Eis	0,1l	2.90
			Prosecco Aperol	0,1l	3,20

Inhaltsstoffe zur Einsicht verfügbar.

Alkoholisches

GRAF
BELDERBUSCH

Cognac

Hennessy V.S.	2cl	4,30
Chateau Montifaud	2cl	4,30
Otard V.S.O.P	2cl	4,50

Whiskey

Dalwhinnie Highland Malt	2 cl	4,60
Glenrothes Speyside Malt	2 cl	5,50
Lagavulin 16 years Islay Malt	2 cl	6,30
Talisker 18 years Island Malt	2cl	7,00

Nachher

Ramazzotti	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	2,80
Kümmerling	2 cl	2,80
Doornkaat	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Jubiläums Akvavit	2 cl	2,90
Malteserkreuz	2 cl	2,90
Obstbrände	2 cl	3,90
Grappa	2 cl	3,90
Bailey`s	4 cl	4,50

Alkoholisches

Lange Getränke

Wodka/Gin + Schweppes, Säfte	4cl	6,90
Wodka/Gin + Energie	4cl	7,50
Wodka Grey Goose	4cl	7,90
Hendricks Gin	4cl	6,90
Whisky + Cola, Schweppes, Soda	4cl	7,50
Tequila Sunrise		6,90
Caipirinha		7,90

Prickelndes

0,1l 0,75l

Prosecco Folladore Frizzante	2,90	19,00
Ohlig Privat Sekt trocken	2,90	19,00
Prosecco Dom Bertiol extra dry		24,00
Moet & Chandon Imperial brut		69,00

Inhaltsstoffe zur Einsicht verfügbar.

Weisses

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
Hauswein	2,10	3,90	

Deutschland

Riesling – Schneider	2,40	4,40	
<i>Qualitätswein - frische Mineralität und zarte Frucht, Aromen von Apfel, gelber Melone und Litschi, trocken Weingut Markus Schneider (Pfalz)</i>			
Grauburgunder - Pfaffmann	2,70		18,00
<i>Qualitätswein - würziges Bouquet von Äpfeln und gelben Früchten, komplex, viel Geschmack, trocken Weingut Wolfgang Pfaffmann (Pfalz)</i>			
Weissburgunder Q sonett - Heger			26,00
<i>Qualitätswein - duftige Kräuter- und Würzaromen, Akzente von gelben Pflaumen, trocken Weinhaus Joachim Heger (Baden)</i>			

GRAF
BELDERBUSCH

Italien

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
Pinot Grigio - Contessa Camilla IGT <i>duftiges Bouquet von frischen Äpfeln und Melonen, angenehme Fruchtnuancen, harmonisch. Weingut Di Camillo Vini (Abruzzen)</i>	2,50		17,00
Bianco - Brezza IGT <i>Pinot Grigio, Grechetto und Chardonnay. Schlank und frisch. Angenehm im Gaumen. Weingut Cantine Lungarotti (Umbrien)</i>	2,80		19,00
Chardonnay -Latisana DOC <i>vielseitiges Sortenbouquet mit Anklängen von Lychee und reifen Aprikosen, ausgeprägter Fruchtgeschmack Giuseppe & Luigi Anselmi (Friaul)</i>	3,10		20,50
Lugana – Campo Valentino DOC <i>feines Aroma, trocken am Gaumen, delikat, elegant mit leichtem Geschmack der Birne Montresor (Venetien)</i>			24,00
Sauvignon Blanc – Jermann IGT <i>delikat im Geschmack, fülliger Körper, sehr harmonisch und animierend, Aromen von Stachelbeeren, Feuerstein und frischem Heu. Weingut Silvio Jermann (Friaul)</i>			35,00

Wein

GRAF
BELDERBUSCH

0,1l 0,2l 0,75l

Lugana - Brolettino DOC 39,00

Üppiges Boquet nach reifen Früchten, Pfirsichen, Äpfeln und Teerosen, vollmundig am Gaumen, mineralische Säure, im Barrique gereift Ca dei Frati (Lombardei)

Frankreich

Sauvignon Blanc – Touraine AOC 2,90 19,50

Fruchtig und frisch, vielschichtig mit kompakter Säure und Mineralität, Weingut Chateau de la Presle (Loire)

Muscadet - Sèvre et Maine AOC 24,00

Lebendiger, süffiger Wein. Weingut Domaine Martin Luneau (Loire)

Rosé

Italien

Chiaretto Rosé - Garda DOC 3,40 23,00

Hauch von Rosenblättern, feinherbe Fruchtnuancen, trocken Az.Agr. La Prendina (Gardasee)

Wein

GRAF
BELDERBUSCH

Rotes

0,1l 0,2l 0,75l

Hauswein

2,10 3,90

Deutschland

Dornfelder Classic

2,40 4,40 16,00

*Qualitätswein - Akzente von Dörrpflaume, Cassis
und wilden Kräutern, rund und samtig, trocken
Gebr. Anselmann (Pfalz)*

Portugieser – Kreuzberg

3,20 21,50

*Qualitätswein süffig, frisch und vollmundig, leichter Körper
im Geschmack, feinherb Weingut H. J. Kreuzberg (Ahr)*

Spätburgunder unplugged - Kreuzberg

29,00

*rote Beeren, Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten
elegant, facettenreich, geschmeidig. Weingut H. J. Kreuzberg (Ahr)*

Us de la meng - Meyer-Näkel

34,00

*Qualitätswein - fruchtiges Bukett von roten Beeren, komplexer
Körper, feine Würze, nachhaltig, trocken. Weingut Meyer-Näkel (Ahr)*

GRAF
BELDERBUSCH

0,1l 0,2l 0,75l

Black Print – Markus Schneider 36,00
*St. Laurent, Cab.Sauvignon , Merlot, Syrah
 schwarze Kirsche-Brombeeraromen, feine Schokolade und
 Vanille-Würzaromen, dicht, komplex mit viel Schmelz (Pfalz)*

Italien

Montepulciano – D`Abruzzo DOC 2,40 4,40 16,00
*rote Wildfrüchte, eingemachte Früchte, marmeladig,
 kraftvoll, ausgewogen, würzige Töne, vollmundig und trocken
 Weingut Citra Vini (Abruzzen)*

Sangiovese - Musa di Rocca Antica IGT 2,50 17,00
*fruchtbetontes Bouquet, feinwürzige Aromen, nachhaltig
 Di Camillo Vini (Ambruzzen)*

Nero d'Avola – Corbello Rosso IGT 2,90 19,50
*kräftiger und feuriger Duft, feine Frucht nuances mit
 Anklängen von roten Beeren und Kräutern
 Baglio Curatolo (Sizilien)*

GRAF
BELDERBUSCH

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
Chianti del Barone Ricasoli DOCG <i>würziges Bouquet mit Nuancen von Brombeeren, feine, geschliffene Frucht, ausgewogenen Tannine Barone Ricasoli - Brolio (Toskana)</i>			28,00
Valpolicella - Ripasso DOC <i>viel Körper und Struktur, im Barrique gereift kräftiges Rubinrot, blumige Anklänge an Veilchen Cantine Montessor (Venetien)</i>			33,00

Frankreich

Merlot - Domaine Caude Val <i>klare Frucht, Nuancen von roten Früchten, angenehm Domaines Paul Mas (Vin de Pays d'Oc/Südfrankreich)</i>	2,80		19,00
Chateau Le Boscq - Medoc AC, Cru Bourgeois <i>weicher, runder Körper, Hauch von Holunder, geschmeidig und ausgewogen, harmonisch Domaine Lapalu (Bordeaux)</i>			26,00

GRAF
BELDERBUSCH

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
Ochoa Tinto - Navarra DO <i>herrliche Fruchtnuancen, feine Würze, unkompliziert</i> <i>Bodegas Ochoa (Navarra)</i>	3,20		21,50
Rioja - La Vendimia DO <i>duftiges Bouquet von Schwarzkirschen mit</i> <i>würzigen Aromen, ausgewogen und geschmeidig</i> <i>Bodegas Palacios Remondo (Rioja)</i>			27,00
<i>Übersee</i>			
Estampa - Syrah-Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley <i>elegant und vielschichtig, dunkle Waldbeeren im Geschmack,</i> <i>frische Kräuter, vollmundig. Vina Estampa (Chile)</i>			24,00
Cabernet - Alfredo Roca San Rafael - Mendoza <i>reiche Düfte nach Pflaumen und Feigen, intensive</i> <i>Frucht, feine Karamellnoten, sehr geschmeidig</i> <i>Alfredo Roca (Argentinien)</i>			29,00



GRAF
BELDERBUSCH



Schlossallee 17 – D-53913 Swisttal-Miel
Telefon 02226 - 90 78 807 – Telefax 02226 - 83 69 795
www.belderbusch.de – belderbusch@schlossmiel.de