



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Semperfrey. Genießen Sie in der historischen Ambiente unseres Hauses die verlockenden kulinarischen Köstlichkeiten und ausgesuchten Weine.

Mit der Eröffnung der Schlossrestauration greifen wir auf eine sehr alte Tradition zurück. Bereits in der Mitte des 18. Jahrhunderts gab es auf Schloss Westenburg eine Gastwirtschaft. Dem Hofmann Peter Rosenstein wurde 1744 gewährt, im Wirtshaus der Burg Wein, Bier und Schnaps auszuschenken sowie selbstgebackenes Brot und Wecke feilzubieten. Damals wurde das Bier hinter den dicken Mauern des eigenen Brauhauses selbst gebraut.

Heute brauen wir das Bier zwar nicht mehr selbst, Gastlichkeit allerdings steht für uns mehr denn je im Vordergrund. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche. Bei Fragen, Anregungen aber auch Kritik stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung – sprechen Sie uns an.

Wir wünschen Ihnen in unserem Hause eine wunderschöne Zeit.

Ihr Team von Schloss Westenburg

Unsere Küchenzeiten:

Mittwochs bis samstags ab 17:30
Sonn- und feiertags von 11:30 – 14:00 und abends ab 17:30

Unsere Suppenküche

*Kräuterschaumsuppe
mit Croutons
6,30 €*

*Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen, Flädle und frischen Kräutern
5,90 €*

*Kartoffelcremesuppe
mit Speckstreifen
5,90 €*

*Trilogie unserer hausgemachten Suppen
6,90 €*

Alle Suppen werden mit frischem Baguette serviert.

Immer wieder sonntags...

empfehlen wir Ihnen unser leckeres Sonntagsgericht

10,80 €

Vorspeisen

*Schneckenpfännchen Schloss Westenburg
mit frischem Baguette
9,80 €*

*Carpaccio vom Rinderfilet
an Tomaten-Trüffel-Vinaigrette mit Pinienkernen, Parmesan und Pestobaguette
13,50 €*

*Garnelen al Pil Pil
in Olivenöl, mit Knoblauch und Chili, dazu Ciabatta*

*Vorspeise 11,60 €
Hauptspeise 18,60 €*

Vegetarisch & Vegan

*Penne mit hausgemachtem Pesto
und getrockneten Tomaten*

12,80 €

*Gefüllter Wrap nach Art des Hauses
mit Rucolasalat, mediterranem Gemüse, Pesto, Fetakäse und Curry-Knoblauchdip*

12,50 €

*Trüffelgnocchi in Parmesansud
mit Salatbouquet und Parmesancracker*

Vorspeise 9,80 €

Hauptspeise 13,80 €

*Veggie-Burger
nach Art des Hauses mit Pommes Frites*

10,80 €



Köstliches Grillvergnügen auf Schloss Westenburg

Hut-Essen

Als Vorspeise servieren wir einen knackigen gemischten Salat und ofenfrisches Knoblauchbaguette. Im Anschluss wird ein Eisenhut in die Mitte des Tisches gestellt, der mit Brennpaste erhitzt wird. Auf dem heißen Hut können Sie dann die vorbereiteten Ministeaks (250 gr.) vom Schweinerücken, vom Kalbsrücken und vom Rumpsteak in geselliger Runde grillen. In die Hutkrempe füllen wir eine kräftige Rinderkraftbrühe, welche durch die schmackhaften Bratensäfte mit der Zeit immer leckerer wird. Passend zu diesem Grillereignis servieren wir Ihnen köstliche Soßen und eine heiße Ofenkartoffel mit frischem Kräuterschmand.

Ab zwei Personen – 24,50 € p.P.

Für jede weitere Fleischplatte á 250 gr. berechnen wir 12,50 €.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen den Hut nur nach vorheriger Reservierung anbieten können.

Flammkuchen

*Elsässer Flammkuchen traditionell
mit Rahm, Speck und Zwiebeln
6,50 €*

*Flammkuchen nach Laune des Küchenchefs,
auch gerne vegetarisch
7,50 €*

Salate

*Knackige Blattsalate der Saison
mit Sonnenblumen- & Kürbiskernen, Croutons, verschiedener Rohkost, an Schlossdressing
9,60 €*

wahlweise mit

*gebratenen Black Tiger Garnelen
16,10 €*

*mit gebratener Hähnchenbrust und Pfirsich
14,50 €*

*geschmorten Champignons
12,50 €*

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, mit Fettrand gegrillt

200 gr. 21,90 €

250 gr. 24,50 €

Rosa gegrilltes Lammcarree mit Orangenpfeffer

27,50 €

Filetsteak vom argentinischen Weiderind

200 gr. 25,90 €

250 gr. 29,50 €

Alle Grillgerichte werden mit Kräuterbutter und würzigem Steakpfeffer serviert.

Als Beilage empfehlen wir:

einen knackigen Salat,

3,50 €

Speckbohnen,

3,50 €

oder Pfefferrahmsoße

2,50 €

und wahlweise

Pommes Frites,

3,00 €

Bratkartoffeln

je 3,50 €

oder Kartoffelgratin

4,50 €

Tomahawk-Steak für zwei Personen

mit Beilagen Ihrer Wahl

78,00 € – auf Vorbestellung

Hauptspeisen

*Rosa gebratene Entenbrust
an Orangensoße mit Apfelrotkohl und geröstelten Semmelknödel
19,50 €*

*Medaillons vom Schweinefilet
an Pfefferrahm mit Buttermöhren und Bratkartoffeln
17,30 €*

*Gebratene Filetstreifen
in pikantem Champignon-Kräuterrahm mit Semmelknödel und gratiniertem Blumenkohl
vom Schweinefilet 17,30 €
vom Rinderfilet 20,80 €*

*Cordon bleu oder Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Salat
17,50 €*

*Burger vom argentinischen Weiderind 220gr.
nach Art des Hauses mit Pommes Frites
10,80 €*

*Gebratenes Zanderfilet
auf mediterranem Gemüse und Gnocchi
19,50 €*

Kinderkarte

Mini-Rinderkräftbrühe mit Flädle

1,00 €

Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes rot-weiß

6,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes rot-weiß

5,50 €

Portion Buttermöhren

1,00 €

Pommes rot-weiß

3,00 €

*Je ein Bällchen Vanille-, Erdbeer & Schokoladeneis mit Sahne
und einer kleinen Überraschung von unserem lieben Schlossgeist Petermännchen*

2,50 €

Nachspeisen

*Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
5,50 €*

*Crème brûlée
mit Pflaumenröster
7,90 €*

*Mousse au Chocolat
nach Art des Hauses
8,50 €*

*Heidelbeercrêpe
mit Vanilleeis
8,80 €*

*Eiskaffee bzw. Eisschokolade
mit Vanilleeis
4,80 €*

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Coca-Cola light</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,10 €</i>

Wasser

<i>Bad Camberger Taunusquelle</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle Naturelle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>

Säfte

<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kirschsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Bananensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,30 €</i>

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,30 €</i>
<i>Kaffee Haferl</i>		<i>3,90 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,10 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>3,60 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Heißer Kakao</i>		<i>3,80 €</i>
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>		<i>2,30 €</i>

Biere

Frisch vom Fass

<i>König Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schneider Weisse Original</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Krug „Schloss Westerburg“ mit dem Bier Ihrer Wahl</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>„Petermännchen“ - Kölsch mit einem Schuß Waldmeister</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>

Flaschenbiere

<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
------------------------	--------------	---------------

Alkoholfrei

<i>Bitburger Pils alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>

Apfelwein

<i>Apfelwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelwein</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,00 €</i>

Aperitif

<i>Sekt Bernard Massard trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Prosecco Montinaro</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Portwein Burmester Selected Tawny</i>	<i>5cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gonzales Byass Elegante Dry Fino Sherry</i>	<i>5cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Gonzales Byass Elegante Medium Dry Sherry</i>	<i>5cl</i>	<i>4,80 €</i>

Sekt & Prosecco

<i>Bernard Massard trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Geldermann Rosé trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Prosecco Montinaro</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,50 €</i>

Westerwälder Spezialitäten

<i>Westerwälder Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Westerwälder Kümmel</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Original Westerwälder Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Williamsbirnenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schinnoost - Aquavit mit Pflaume</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Säuwatz - Kümmelbrand mit Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Basaltfeuer - Es brennt mit 56 Vol. %</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Williamsbirnenbrand mit Honig</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Alte Zwetschge mit Frucht</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>

Cognac

<i>Otard VSOP</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
-------------------	------------	---------------

Brandy

<i>Mascaró Privé Brandy Narciso</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
-------------------------------------	------------	---------------

Whisky

<i>Organic Distillers Highland Harvest Scotch Whisky</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Reisetbauer Single Malt Whisky 7 years</i>	<i>4cl</i>	<i>8,80 €</i>

Obstbrände

<i>Lantenhammer</i>		
<i>Sauerkirsch, Wilde Brombeere, Marille, Williams, Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>

Grappa

<i>Vasco Sassetti Grappa di Brunello</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>

Vodka

<i>Vodka Absolut</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Moskovskaya</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>

Liköre

<i>Bailey's Irish Cream</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Drambuie</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tequila Rose Erdbeerlikör</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50 €</i>

Aquavit

<i>Aalborg</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
----------------	------------	---------------

Tequila

<i>Aha Toro Tequila blanco</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
--------------------------------	------------	---------------

Bitters

<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Killepitsch</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>

Weinkarte

Offene Weine

Weißweine 0,25l

Weingut Caspari (Mosel)

<i>Riesling Kabinett trocken - vegan 2016</i>	7,50 €
<i>Riesling Kabinett feinherb - vegan 2016</i>	7,50 €
<i>Weissburgunder trocken - vegan 2016</i>	6,90 €

Weingut Ewald Kopp (Baden)

<i>Chardonnay trocken 2016</i>	7,90 €
--------------------------------	--------

Weingut Lergenmüller (Pfalz)

<i>Grauer Burgunder trocken 2016</i>	8,90 €
--------------------------------------	--------

Rotweine 0,25l

Weingut Dr. Hinkel (Rheinhessen)

<i>Framersheimer Zechberg Dornfelder QbA mild 2015</i>	5,90 €
--	--------

Weingut Markus Pfaffmann (Pfalz)

<i>Nußdorfer Bischofskreuz Spätburgunder trocken - vegan 2015</i>	6,50 €
---	--------

Weingut Viñidos de Aldeanueva (Rioja)

<i>Viña Tinto Azabache 2016</i>	6,90 €
---------------------------------	--------

Roséwein 0,25l

Weingut Dr. Köhler (Rheinhessen)

<i>Doktorspiele Rose 2016</i>	7,50 €
-------------------------------	--------

Weißweine in der Flasche 0,75l

Deutschland

Weingut Caspari (Mosel)

<i>Riesling Kabinett trocken - vegan 2016</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Riesling Kabinett feinherb - vegan 2016</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Weissburgunder trocken - vegan 2016</i>	<i>20,70 €</i>
<i>Gaispfad 100 Riesling Spätlese feinherb 2013</i>	<i>45,50 €</i>

Weingut Ewald Kopp (Baden)

<i>Chardonnay trocken 2016</i>	<i>23,70 €</i>
--------------------------------	----------------

Weingut Lergenmüller (Pfalz)

<i>Grauer Burgunder trocken 2016</i>	<i>26,70 €</i>
--------------------------------------	----------------

Roséwein in der Flasche 0,75l

Deutschland

Weingut Dr. Köhler (Rheinhessen)

<i>Doktorspiele Rose 2016</i>	<i>22,50 €</i>
-------------------------------	----------------

Rotweine in der Flasche 0,75l

Deutschland

Weingut Dr. Hinkel (Rheinhessen)

Framersheimer Zechberg Dornfelder QbA mild 2015 17,70 €

Weingut Markus Pfaffmann (Pfalz)

Nußdorfer Bischofskreuz Spätburgunder trocken - vegan 2015 19,50 €

Weingut Rings (Pfalz)

Das Kreuz Cuvée trocken 2012 115,00 €

Italien

Weingut San Michele (Veneto)

Valpolicella Classico Superiore 2013 29,90 €

Weingut I Sodi (Toscana)

Chianti Classico 2013 35,90 €

Rotweine in der Flasche 0,75l

Südafrika

Weingut Boschendal (Coastal Region)

1685 Shiraz 2014 39,50 €

Weingut Raoul Beaumont (Walker Bay)

Constable House 2011 34,50 €

Spanien

Weingut Viñidos de Aldeanueva (Rioja)

Viña Tinto Azabache 2016 20,70 €

Weingut Compania Bodeguera de Valenciso (Rioja)

Valenciso Reserva 2007 79,50 €