



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*

*Kürbiscremesuppe  
mit Mandelsahne  
6,30 €*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Trüffelschaumsuppe  
mit frischen Kräutern  
6,30 €*

\*\*\*

*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 €*

\*\*\*

*In Serranoschinken gegrillter Mozzarella  
auf Rucolasalat an Balsamicodressing*

*11,80 €*

\*\*\*

*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 - auch gerne vegan  
9,60 €*

*wahlweise mit*

*gebratenen Black Tiger Garnelen  
16,10 €*

*mit gebratener Hähnchenbrust und Pfirsich  
14,50 €*

*einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
11,80 €*

*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*

*26,50 €*

*Filetsteak vom argentinischen Weiderind*

*200 gr. 24,90 €*

*250 gr. 28,50 €*

*Hüftsteak vom Wagyu-Rind*

*200 gr. 24,50 €*

*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 oder eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

*je 3,50 €*

*\*\*\**

*Tomahawk-Steak für zwei Personen*

*mit Beilagen Ihrer Wahl*

*78,00 € – auf Vorbestellung*

## *Hauptspeisen*

*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>Kirschsafft</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 Westenburg“ 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 Montinero</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 Montinero</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>	<i>7,50 €</i>
<i>Riesling Kabinett feinherb - vegan 2015</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Weissburgunder trocken - vegan 2016</i>	<i>6,90 €</i>

*Weingut Ewald Kopp (Baden)*

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

*Weingut Lergenmüller (Pfalz)*

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

### *Rotweine 0,25l*

*Weingut Dr. Hinkel (Rheinhessen)*

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

*Weingut Markus Pfaffmann (Pfalz)*

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

*Weingut Viñidos de Aldeanueva (Rioja)*

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

### *Roséwein 0,25l*

*Weingut Dr. Köhler (Rheinhessen)*

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



## *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 2015</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 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 €