Willkommen in der Burg Beverungen

Die im 13. Jahrhundert errichtete Niederungsburg wurde 2018-2021 fast vollständig saniert und restauriert. Die moderne Innenarchitektur und das spannende Lichtszenario verbinden sich mit dem historischen Mauerwerk zu einem stilvollen Ensemble mit intensiver Wirkung.

Ein Ort, der sich trotzdem noch ein bisschen von seinem alten Geheimnis bewahrt hat. In verschiedenen Bereichen können Sie mit allen Sinnen genießen. Erleben Sie bei Kerzenschein und ausgewählten Weinen einen gemütlichen Abend vor dem offenen Kamin in der Burg Beverungen.

RESTAURANT DREIZEHN32



Aperitif

Glas Champagner Taittinger	15
Glas Champagner Taittinger Rosé	17
Limoncello Pink Grapefruit Spritz | Limoncello Bitter Lemon	12
Sarti Pink Grapefruit | Sarti Lemon Spritz	12
Aperol Pink Grapefruit	12
Aperol Spritz	12
Lillet Wild Berry	12
Campari Amalfi	12
Campari Orangensaft	10
Lava Belle Lemon | Lava Belle Spritz	10
Martini Rosso	8
Sherry Cream / Medium / Oloroso	8

Aperitif 0,0

Aperol Spritz	10
Aperol Pink Grapefruit	10
Lillet Wild Berry	10
Lava Belle Lemon | Lava Belle Tonic	10
Gin Tonic Siegfried	14,5
San Bitter Orangensaft	9
Prisecco Jörg Geiger	12

Suppen

Wildsamtsuppe 11
Preiselbeeren | Rauke

Rinderbouillon 10
Klößchen | Eierstich

Blumenkohl-Cremesuppe 9
Kokosmilch | Basilikumöl

Kürbiscreme 9
Kernöl | karamellisierte Kürbiskerne

= vegetarisch = vegan

Vorspeisen

Winter-Salat 16
Marinierter Kürbis | Walnüsse | Kernöl-Vinaigrette

Gebratene Garnelen 17
Fenchel | Knoblauch | Kirschtomaten | Zwiebeln

Gebackene Aubergine 16
Tomaten-Salsa | Pinienkerne | Parmesan

Rindertatar 22
Zwiebeln | Kapern | Anchovis | Basilikumöl | eingelegte Pilze | Parmesan-Cracker

Rote-Bete-Carpaccio 18
Feldsalat | Orangenöl | marinierter Tofu | Nüsse

= vegetarisch = vegan





Hauptgänge

Getrüffelte Tagliatelle 28
Buttersauce | Trüffel | Parmesan

Gratinierte Ofenkartoffel 24
Garnelen | Blumenkohl | Edamame | Limette

Duett von Thunfisch & Zander 34
Dill-Beurre-Blanc | Möhren | Kräuter-Kartoffelstampf

Meeres-Lachsforelle 30
Dill-Beurre-Blanc | Zucchini | Kirschtomaten | Tagliatelle

Wiener Schnitzel vom Kalb 32
Bratkartoffeln | gemischter Salat

Glasierte Lammhaxe 28
Rosmarinjus | Bohnen-Kartoffel-Ragout

Regionales Wildgulasch 27
Preiselbeeren | eingelegte Birne | Spätzle | Apfelrotkohl

Glasierte Ochsenbacke 32

Kräftige Sauce | Waldpilze | Blumenkohl | Kräuter-Kartoffelstampf

Linsenrisotto 26

Kürbis | Möhren | Curry | Kokosmilch | Edamame | Pinienkerne

Bunte Gnocchi-Pfanne 24

Pfannengemüse | Tomatensugo | Crumble

Pilz-Carbonara 24

Tagliatelle | Waldpilze | Kokosmilch | Crumble

Signature der Burg

Burgherren-Pfanne 35

Medaillons von Rind, Schwein & Hähnchen | Räucherwurst | Bauchfleisch
Bratkartoffeln | Pfannengemüse | kräftige Sauce

Burg-Burger vom Rind 25

Cheddar | Bacon | Zwiebel-Chutney | Brioche | Pommes | Basilikum-Mayo

Wildburger 27

Sauerrahm | Waldpilze | Wildsauce | süßer Senf | Feldsalat | Serviettenknödel

= vegetarisch = vegan

Steaks vom Black Angus Rind

Filetsteak vom Black Angus 200 g	37
Rumpsteak vom Black Angus	
200 g	33
250 g	35
300 g	39

medium rare – 50°C | medium – 55°C | medium well – 60°C

Beilagen

Süßkartoffelpommes	6
Kartoffelgratin	6
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6
Geschmorte Zwiebeln	5
Pfannengemüse	5
Salat der Saison	5

Aus diesen Beilagen kann kein eigenständiges Hauptgericht zusammengestellt werden.

Extras

Portweinjus oder Pfeffersauce	4
Hausgemachte Trüffel- oder Kräuterbutter	5

Für die Kleinen*

Linguine
Hausgemachte Tomatensauce — 10

Hähnchenschnitzel
Pommes Frites | Möhren | Mayonnaise | Ketchup — 15

3 Reibeplätzchen
Apfelkompott — 12

* bis 12 Jahre

= vegetarisch = vegan

Dessert

Bratapfel-Mousse 14
Schokoladeneis | Cranberrys | Zimt

Schokoladen-Mousse 10
Zimtpflaumen | weiße Schokolade

Apfelküchlein 12
Zimt & Zucker | Vanillesauce

Sorbet-Trilogie 11
Orange | Kirsch | Cassis

Schokoladen-Brownie 10
Zimtpflaumen | Waldbeeren-Gel

Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit etwa 25 Minuten) 16
Rosinen | Mandeln | Apfelkompott | Vanilleeis | Preiselbeeren

Kaiserschmarrn für 2 Personen 22
Rosinen | Mandeln | Apfelkompott | Vanilleeis | Preiselbeeren

= vegetarisch = vegan

Café-Spezialitäten

Café Crème Tasse M / Tasse L — 3,8 | 4,8
Frisch nach dem Espresso-Verfahren gebrüht

Café Creme Tasse M / Tasse L entkoffeiniert — 3,8 | 4,8
Frisch nach dem Espresso-Verfahren gebrüht

Café au lait — 4,8
Ein großer Café Creme mit viel heiß aufgeschäumter Milch

Chai Latte — 6,5
Assam | Ingwer | Anis | schwarzer Pfeffer | Nelke | Zimt | Fenchel

Heiße Schokolade — 4,8
Feinste Kuvertüre mit frischer Vollmilch

Schok-Mok — 6,5
Heiße Schokolade mit einem Espresso

Espresso-Spezialitäten

Cappuccino Ein kräftiger Espresso mit feincremiger Milch	4,5
Latte Macchiato Heiße Milch, Espresso und aufgeschäumte Milch	4,8
Ice Latte Macchiato Kalte Milch, heißer Espresso und kalt aufgeschäumte Milch	4,8
Espresso Einfach | Doppelt Fein gemahlener unter hohem Druck aufgebrühter Espresso	3,3 | 5,3
Espresso Macchiato Kräftiger Espresso mit heiß aufgeschäumter Milchschaumkrone	4,3
Espresso mit Vanilleeis Eine Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso übergossen	6,5
Ristretto Unter hohem Druck aufgebrühter Espresso mit der Hälfte an Wasser	3,3
Café Americano Feiner Espresso, verlängert mit Wasser	4,3





Tee-Spezialitäten
im Kännchen serviert

Darjeeling Summer Gold

9

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

Assam Earl Grey

9

Ein Bio-Tee der besonderen Art à la Earl Grey: Die edle, malzige Assam-Note mit einem spritzig-frischen Schuss Bergamotte.

Fancy Sencha

9

Großblättriger, dunkler Sencha der Spitzenklasse: Feine Bitterkeit mit einem Hauch frischer Süße.

Morgentau®

9

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

Refreshing Mint

Die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.



9

Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.



9

Sweet Berries

Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.



9

Rooibos Cream Orange

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.



9

Fruchtsäfte & Schorlen

Orange	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Maracuja	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Apfel naturtrüb	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Banane	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Kirsche	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Ananas	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Rhabarber	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Cranberry	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7
Johannisbeere	0,2 | 0,4 l	4,2 | 5,7

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich

Saftschorle	0,2 | 0,4 l	3,8 | 5,3

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 | 0,4 l	3,7 | 5,6
Coca Cola Zero	0,2 | 0,4 l	3,7 | 5,6
Fanta	0,2 | 0,4 l	3,7 | 5,6
Sprite	0,2 | 0,4 l	3,7 | 5,6
Mezzo Mix	0,2 | 0,4 l	3,7 | 5,6
Tafelwasser still | spritzig	0,35 l	4,5
Tafelwasser still | spritzig	0,75 l	8,5
Goldberg Pink Grapefruit	0,2 l	3,9
Goldberg Bitter Lemon	0,2 l	3,9
Goldberg Wild Berry	0,2 l	3,9
Goldberg Ginger Ale	0,2 l	3,9
Goldberg Tonic Water	0,2 l	3,9

Biere vom Fass

Warburger Pils	0,3 | 0,5 l	3,9 | 5,8
Warburger Radler	0,3 | 0,5 l	3,9 | 5,8
Warburger Cola-Bier	0,3 | 0,5 l	3,9 | 5,8
Veltins Pils	0,3 | 0,5 l	3,9 | 5,8
Veltins Radler	0,3 | 0,5 l	3,9 | 5,8
Veltins Cola-Bier	0,3 | 0,5 l	3,9 | 5,8
Warburger Weizen Naturtrüb	0,5 l	5,8
Warburger Kirsch-Weizen	0,5 l	6,3
Warburger Bananen-Weizen	0,5 l	6,3

Flaschenbiere

Warburger alkoholfrei	0,33 l	3,9
Warburger Radler alkoholfrei	0,33 l	3,9
Warburger Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,8

Cocktails

Espresso Martini	13
Pornstar Martini *	15
Mai Tai *	12
Pandan Tea	12
Mojito *	12
Pina Colada *	12
Sex on the Beach *	12
Long Island	15

*** auch alkoholfrei erhältlich**

Gin Tonic

Burg Gin	13*
Pepper & Pear	13*
Dicky Bird	12*
Mermaid Gin	12*
Illusionist Gin	12*
Monkey 47	13*
Hendricks	12*
Siegfried alkoholfrei	10*
Signature Tonic	4,5

*** zzgl. Goldberg Tonic**





Spirituosen

Fürst Bismarck	2cl	4
Baileys	2cl	4
Jägermeister	2cl	4
Ramazzotti	2cl	4
Averna	2cl	4
Fernet Branca	2cl	4
Linie Aquavit	2cl	4
Jubiläums Aquavit	2cl	4
Ouzo 12	2cl	4
Brewhouse Kräuterlikör	2cl	4
Eierlikör	2cl	4

Vodka

9 Mile Vodka	4cl	4
Beluga Noble Vodka	4cl	9
Gold Line Vodka	4cl	22

Weserberglandspirituosen

Vanilleliqueure	25%	2cl	5
Honigliqueure	30%	2cl	5
Quittenliqueure	20%	2cl	5
Sauerkirsch	43%	2cl	8
Blutorange	43%	2cl	8
Brombeere	43%	2cl	8
Haselnuss	43%	2cl	8
Himbeere	43%	2cl	8
Pfefferminz	35%	2cl	8
Zierapfel	43%	2cl	12
Rochelt Marille	50%	2cl	22

Distilleria Marzadro

Grappa Diciotto Lune	2cl	8
Grappa Giare Amarone	2cl	9
Grappa Giare Gewürztraminer	2cl	9

Whisky

Slyrs FiftyOne	4cl	13
Slyrs Single Malt	4cl	13
Slyrs Vanilla Honey Liqueure	4cl	9

Cognac

Rémy Martin VSOP	4cl	10
Hennessy VS	4cl	10

Rum

Don Papa 7 Years	4cl	16
Don Papa Baroko	4cl	11
Don Papa 10 Years (limitiert verfügbar)	4cl	19

RESTAURANT

DREIZEHN32

