



SCHLOSS
BÜCKEBURG
ALTE SCHLOSSKÜCHE

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag:

9:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Tischreservierungen unter:

Telefon: 05722-9019941

E-Mail: info@alte-schlosskueche.de

Biere vom Fass

Krombacher Pils, Krombacher Dunkel oder Alster	0,3 Ltr.	2,80 €
	0,4 Ltr.	3,50 €

Flaschenbiere

Krombacher alkoholfrei	0,33 Ltr.	2,80 €
Krombacher Hefeweizen dunkel, hell oder alkoholfrei	0,5 Ltr.	3,80 €
Malzbier	0,33 Ltr.	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Orangensaft, Apfelsaft	0,2 Ltr.	2,50 €
	0,4 Ltr.	4,00 €
Vaihinger Apfelschorle, Vaihinger Rhabarberschorle	0,2 Ltr.	2,50 €
	0,4 Ltr.	4,00 €
Krombacher Fassbrause Hollunder	0,33 Ltr.	2,80 €
Krombacher Fassbrause Zitrone	0,33 Ltr.	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale	0,2 Ltr.	2,50 €
Coralba Mineralwasser still oder frizzante	0,25 Ltr.	2,50 €
	0,75 Ltr.	6,00 €

HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ-RESTAURANT

„ALTE SCHLOSSKÜCHE“

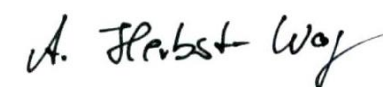
Liebe Gäste,

wir laden Sie herzlich ein in unserem Café-Restaurant „Alte Schlossküche“ auf eine kleine Zeitreise zu gehen.

Wo vor 100 Jahren fleißig gewerkelt, gekocht und gebacken wurde, hat heute Müßiggang und Geselligkeit Einzug gehalten.

Erleben Sie die einmalige Atmosphäre der historischen Räumlichkeiten und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und fürstlich bewirten.

Ihre



Astrid Herbst-Wagner

Restaurantleiterin

Ihr



Jens Driftmeier

Küchenchef

Wussten Sie schon?!

Hochzeit, Taufe oder Geburtstagsfeier – egal ob im kleinen Kreis oder in großer Runde, in unseren einzigartigen Festsälen geben wir jedem Anlass einen unvergesslichen Rahmen. Sprechen Sie uns an!

Historisches

Das Café-Restaurant „Alte Schlossküche“ befindet sich in den historischen Küchenräumen des Schloss Bückeburg, welche 1893-97 im Zuge des Anbaus des rechten Schlossflügels errichtet wurden.

Fürst Georg ließ die seit 1550 existierende, abseits vom Hauptgebäude, befindliche Küche abreißen und eine der modernsten Großküchen damaliger Zeit im Tiefparterre des Schlossflügels erbauen. Zukunftsweisende Küchentechnik, ein Eiskeller sowie ein elektrischer Speisenaufzug dienten dazu, mehr als 200 Gäste perfekt zu beköstigen.

Die herrschaftliche Familie wählte aus einem umfangreichen Speiseplan aus, den Fürstin Maria Anna jede Woche persönlich mit dem Hofkoch besprach.

Nach 1918 versank die Schlossküche in einen Dornröschenschlaf bis 2007.

Mit viel Herzblut modernisierte der heutige Schlossherr Alexander Fürst zu Schaumburg-Lippe die „Alte Schlossküche“, welche nun in neuem Glanz erstrahlt.



Spirituosen

Nordhäuser Haselnussbrand	Vol 30%	2 cl	3,00 €
Ramazotti	Vol 40%	2 cl	3,00 €
Meyers Bitter	Vol 38%	2 cl	3,00 €
Jägermeister	Vol 35%	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	Vol 39%	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	Vol 41,5%	2 cl	3,00 €
Baileys	Vol 17%	2cl	3,00 €
Sambuca Molinari	Vol 40%	2 cl	3,00 €
Grappa	Vol 40%	2 cl	3,50 €
Jim Beam	Vol 40%	2 cl	3,50 €
Ballantines Whiskey	Vol 40%	2 cl	3,50 €
Hendrick's Gin	Vol 44%	2 cl	3,50 €
Absolut Vodka	Vol 40%	2 cl	3,50 €
Ziegler Obstbrand	Vol 43%	2 cl	4,50 €
Hennessy Cognac V. S.	Vol 40%	2 cl	4,50 €

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

Weißweine

Casa Lundardi Pinot Grigio

2015, IGT, trocken, Veneto, Italien

0,2 Ltr. 5,00 €

0,75 Ltr. 16,50 €

Fürst Schaumburg Wachenheimer Riesling

2011, QbA, trocken, Weingut J. L. Wolf, Pfalz

0,2 Ltr. 6,00 €

0,75 Ltr. 20,00 €

Fidelius, Weissweincuvée

2015, QbA, trocken, Weingut Dr. Heger, Baden

0,2 Ltr. 6,00 €

0,75 Ltr. 20,00 €

Pratello Lugana „Catulliano“

2015, D.O.C., trocken, Gardasee Italien

0,2 Ltr. 6,50 €

0,75 Ltr. 21,00 €

Roséwein

Syrah Rosé Aromo

2015, trocken, Chile

0,2 Ltr. 5,00 €

0,75 Ltr. 17,50 €

Rotweine

Castelforte Merlot

2014, IGT, trocken, Veneto, Italien

0,2 Ltr. 5,00 €

0,75 Ltr. 17,50 €

Middelvlei Pinotage

2013, trocken, Stellenbosch, Südafrika

0,2 Ltr. 6,00 €

0,75 Ltr. 20,00 €

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Frühlingssalat mit Kichererbsen, Zuckerschoten,

Radieschen und Frischkäsetopping

7,50 €

... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs

8,50 €

... zusätzlich mit Hähnchenbrust

9,50 €

Quiche Lorraine mit kleinem Salat

7,50 €

Quiche mit Lauch und geräuchertem Mozzarella

7,50 €

Suppe

Bärlauchsuppe mit Espresso-Öl

5,50 €

Hauptgerichte

Schlossküchen Currywurst mit selbstgemachter

Gewürzsauce und Pommes Frites

7,50 €

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel, Reis

und kleinem Salat

12,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit geschmorten Zwiebeln,

Pilzen, Pommes Frites und kleinem Salat

12,50 €

Schweinebraten in Malzbier-Kümmel-Soße

mit Stangenbohnen und Semmelknödel

12,50 €

Spargel mit neuen Kartoffeln, Cherrytomaten

und Fontinakäse

12,50 €

Kabeljau-Blutwurst-Krapfen mit gelben Erbsen

und Spinatsalat

13,50 €

Für die Kleinen

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites

3,50 €

Schlossgespenst kleines Schnitzel mit Pommes Frites

4,50 €

Nachspeise

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeerparfait

6,00 €

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET

Täglich 9:30 Uhr – 12:00 Uhr

Beginnen Sie jeden Tag wie einen Urlaubstag!

Mit einem Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offen lässt!

Wählen Sie aus zahlreichen, leckeren Produkten Ihr Lieblingsfrühstück mit Brot- und Brötchen, einer großen Auswahl an Brotaufstrichen, Käse und Wurst, sowie mit Frühstückseiern, frischem Obst, Cornflakes und Müsli.

Wir bitten um Tischreservierung zu unserem kulinarischen Angebot.

Buffetpreis pro Person 12 €

inklusive Filterkaffee, Tee und Saftauswahl

(Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 6-12 Jahren 6,00 €)



Fürst Schaumburg - Kaffee Produkte

Unseren geschmackvollen Kaffee der Marke Fürst Schaumburg können Sie auch in unserem Museumshop erwerben.

Espresso: Hochland Arabica Bohnen nach italienischem Rezept. Nach alter langjähriger Tradition schonend und langsam geröstet.

Kaffee Crème: Heile, reine Arabica Bohnen Mischung. Höchste Premiumqualität. Zeichnet sich aus durch extrem hohe Bekömmlichkeit.

Brühkaffee: Äthiopischer Arabica Hochland Kaffee. Höchster Kaffee. Angenehme Säure. Ausgereifter Charakter und fülliges Aroma wirken sanft in der Tasse.

Kaffee-Spezialitäten

Brühkaffee Tasse	2,50 €
Brühkaffee Becher	2,80 €
Kaffee Crème Tasse	2,50 €
Kaffee Crème Becher	3,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Espresso doppio	3,80 €
Trinkschokolade	3,00 €
... mit einer Portion Sahne	3,50 €

Ronnefeldt - Tee-Spezialitäten

je Kannchen 0,4 l 4,20 €

Darjeeling Summer Gold
Assam Barie
English Breakfast
Earl Grey
Mint & Fresh
Fruity Camomile
Herbs & Ginger
Cream Orange
Sweet Berries
Green Leaf, Morgentau

Kuchen & Torten

Blechkuchen	3,00 €
... mit einer Portion Sahne	3,50 €
Torte	3,50 €

Eine Auswahl verschiedener Sorten finden Sie am Kuchenbuffet.

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.