



SCHLOSS
BÜCKEBURG
ALTE SCHLOSSKÜCHE

HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ-RESTAURANT

„ALTE SCHLOSSKÜCHE“

Liebe Gäste,

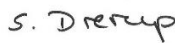
wir laden Sie herzlich ein in unserem Café-Restaurant „Alte Schlossküche“ auf eine kleine Zeitreise zu gehen.

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

Ihr



Astrid Herbst-Wagner

Sandra Drerup

Jens Driftmeier

Leitung Restaurant & Bankett

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.



Speisen

Speisen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbisöl	5,80 €
Wildkräuter-, Rohkost- und Blattsalate mit gebackenem Ziegenkäse	11,80 €
Kürbisrisotto mit kleinem Salat	11,80 €
mit zusätzlich Hähnchenbrust	+ 3,00 €
mit zusätzlich Riesengarnelen	+ 6,00 €
Geflügelgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit hausgemachtem Rösti, kleinem Salat	13,80 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem Salat	13,80 €
Gebratenes Zanderfilet unter der Kräuterkruste, Tomaten-Lauch-Gemüse und Salzkartoffeln	14,80 €

... Wild aus fürstlicher Jagd :

Schaumburger Wildsauerfleisch in Aspik Bratkartoffeln, kleinem Salat und Remoulade	12,80 €
Schaumburger Wildgulasch Spätzle und kleinem Salat	15,50 €
Schaumburger Rehmedaillons rosa gebraten Wildjus, Rotkraut und Serviettenknödeln	18,80 €

Klassiker

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat	6,80 €
Schlossküchen Currywurst mit selbstgemachter Gewürzsauce, Krautsalat und Pommes Frites	8,80 €
Fish & Chips mit Remoulade, kleiner Salat	9,80 €

Für die Kleinen

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites	3,50 €
Schlossgespenst kleines Schnitzel mit Pommes Frites	4,50 €

Nachspeise

Orangentarte mit Karamellparfait 5,80 €

Eis

„Coupe Denmark“

drei Kugeln Mövenpick- Vanille- Eisgenuss
mit heißer Schokoladensauce 4,50 €

Heiß & kalt

drei Kugeln Mövenpick-Schokolade- Eisgenuss
mit heißen Kirschen und Sahne 4,80 €

Nuss trifft Schokolade

zwei Kugeln Nuss- und eine Kugel
Mövenpick-Schokolade- Eisgenuss, Haselnüsse, Walnüsse,
Schokosauce und Sahne 5,50 €

Heiße Waffeln

Hausgemachte heiße Waffeln...

... mit Puderzucker 3,00 €

... mit Sahne 3,50 €

... mit heißen Kirschen 4,00 €

... mit Vanilleeis 4,00 €

... mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne 5,00 €

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 einer vielfältigen Auswahl an Brot-
und Brötchen, unterschiedlichen Brotaufstrichen,
Käse- und Wurstaufschnitt, Eierspezialitäten,
frischem Obst und vielem mehr.

Inklusive verschiedener Säfte, Filterkaffee und
Teespezialitäten.

Montag – Freitag 12,00 € pro Person

Samstag, Sonntag & Feiertags 14,90 € pro Person
-erweitertes Buffet-
(wie zum Beispiel Fischvariation, Gebäck, kleine
Dessertauswahl)

Kinder von 4 bis 12 Jahren zahlen 1 € pro Lebensjahr.

Um Tischreservierungen wird gebeten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Getränke

Kaffee Spezialitäten



Filterkaffee <i>Tasse</i> (Jacobs)	2,30 €
Filterkaffee <i>Becher</i> (Jacobs)	2,80 €
Kaffee Crème <i>Tasse</i>	2,30 €
Kaffee Crème <i>Becher</i>	2,80 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €

Alle unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch mit entkoffeiniertem Kaffee Hag .

Schokolade	3,00 €
... mit einer Portion Sahne	3,50 €
Chococcino (heiße Schokolade verfeinert mit einem Espresso)	3,20 €

Tee Spezialitäten



je Kannchen 3,50 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

Assam bari, Green leaf, English breakfast, Cream orange,
Fruity chamomile , Refreshing mint, Sweet berries

Kuchen & Torten

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

**Eine Auswahl verschiedener Sorten finden Sie am
Kuchenbuffet.**

Alkoholfreie Getränke

L'eau Sans Souci Mineralwasser	0,275 l	2,50 €
Naturelle oder Medium	0,75 l	6,20 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	2,80 €
Schweppes Limonaden (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water)	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle, Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,00 €
Krombacher Fassbrause Holunder	0,33 l	2,80 €

Bier

Fassbier

Krombacher Pils / Alster	0,3 l	2,60 €
--------------------------	-------	--------

Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Krombacher Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Malzbier	0,33 l	2,80 €

Secco / Champagner

Fürst Schaumburg Secco	0,1 l	3,00 €
	0,75 l	19,50 €
Fürst Schaumburg Secco on Ice	0,15 l	4,50 €
PriSecco alkoholfrei	0,1 l	3,00 €
	0,75 l	19,50 €
Michel Mailliard Brut, Côte des Blancs Premier Cru, Hausmarke		
-natur-	0,1 l	7,50 €
	0,75 l	39,00 €
-rosé-	0,1 l	8,50 €
	0,75 l	45,00 €

Wein

Weißwein

Fürst Schaumburg Riesling, trocken	0,1 l	3,00 €
	0,2 l	5,90 €
	0,75 l	22,00 €
Riesling Hohenlohe Oehringen, fruchtig	0,1 l	3,10 €
	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	22,50 €
Silvaner „Brennfleck“, trocken	0,1 l	3,40 €
	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	23,50 €
Weißburgunder-Chardonnay, trocken	0,1 l	3,50 €
	0,2 l	6,80 €
	0,75 l	24,50 €
Sol y Nieve, trocken	0,1 l	3,50 €
<i>Spanien</i>	0,2 l	6,80 €
	0,75 l	24,50 €

Roséwein

Izadi Larrosa Rioja, trocken	0,1 l	3,60 €
	0,2 l	7,00 €
	0,75 l	25,50 €

Rotwein

Rotwein-Cuvée „Fass No. 17“, trocken	0,1 l	3,10 €
	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	22,50 €
Montepulciano D`Abruzzo, trocken	0,1 l	3,40 €
<i>Italien</i>	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	23,50 €
FAVINO Tempranillo Crianza	0,1 l	3,40 €
<i>Spanien</i>	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	23,50 €

Spirituosen

Averna	29 % vol.	2 cl	2,50 €
Baileys	17 % vol.	2 cl	2,50 €
Obstler Prinz	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Eckes Edelkirsch	20 % vol.	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	39 % vol.	2 cl	2,50 €
Helbing Kümmel	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Jägermeister	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	41,5 % vol.	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Ouzo 12	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	2,50 €
Sambucca Molinari	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Vodka	40 % vol.	2 cl	2,50 €

*Zusätzlich führen wir ausgewählte Brandy, Grappa und Obstbrände –
sprechen Sie uns gerne an!*

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag:

9:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Küchenzeiten:

Montag- Samstag: 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Sonn- und Feiertags: 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Tischreservierungen unter:

Telefon: 05722-9019941

E-Mail: info@alte-schlosskueche.de

Gerne planen wir Ihre Veranstaltung bei uns:

E-Mail: veranstaltungen@schloss-bueckeburg.de

Telefon: 05722 – 9558 50