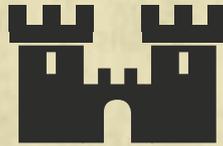


EST.



2019

BURGHOF

WIRTSHAUS



*In der Tradition großer Wirtshäuser
lädt der Burghof ein.
Erleben Sie feinstes Essen zu gutem Bier.
Hausgemachte deutsche Spezialitäten in
gemütlich-urigem Ambiente treffen auf
moderne Küche.
Wir legen Wert darauf,
lokale Produkte zu verwenden!*

Tel: 02591 - 3446 • Burgstraße 8 • 59348 Lüdinghausen
www.burghof-luedinghausen.de



menü teilen oder nicht teilen

„Appetite is coming while you eat“ François Rabelais, 1484-1553, French writer

large oder XXL

Auswahl verschiedener gereifter Würste^{9, A, G} 12,90€

Westfälische Mettwurst, Landjäger, Wildsalami und Münsterländer Schinken, dazu Oliven, Gewürzgurken, frisches Baguette und Butter

Ein Genuß zu frisch gezapftem Bier.

Käsevariation^{A, G, L, H} 13,90€

deutscher und europäischer Bauernkäse
Allgäuer Bergkäse, Weißacker, Gruyère, Comté,
Ziegenfrischkäse aus dem Münsterland, dazu Imkerhonig,
Trockenfrüchte¹¹, frisches Baguette und Butter

Knusprige Hähnchenflügel^{A, C, G, H, I, J} 9,90€ 14,90€

mit Guacamole oder Blauschimmelkäsesauce oder Honey BBQ,
dazu Sweet-Chili-Sauce^{3, 6} und Krautsalat

Tex Mex meets Münsterländer Hähnchen

Chicken quesadilla^{A, G, J} 9,90€

mit Guacamole, Frühlingszwiebeln, Paprika und Cheddar,
dazu Pommes frites und Salsa-Sauce

Loaded Pommes^{20, A, C, G, J} 8,90€

geschmolzener Cheddar, Speck⁹, Zwiebeln und Ranch-Dressing³

Eine herrliche Versuchung

salate knackig frisch

Natürlich wäre keine Mahlzeit ohne einen unserer Salate komplett, die mit Liebe und lokal angebautem Gemüse zubereitet werden.

Wir verwenden die frischesten Zutaten und die besten hausgemachten Rezepte

Caesar-Salat^{G, C, J, A, D} large oder small 11,90€ 6,00€

Blattsalat mit gegrillter Maispouladenbrust, Tomate, Gurke,
Parmesan, Rosmarin-Croutons und Caesar-Dressing

Alter Zeitklassiker.



Salat Nizza mal anders^{C, D, I} 12,90€ 7,00€

Blattsalat mit grünen Bohnen, Oliven, Tomaten, Kartoffeln,
Gurken, Staudensellerie, Ei und Artischocke mit Vinaigrette,
darauf gegrillter Lachs¹²

Marokkanischer Möhrensalat^{F, G, J} large oder small 9,90€ 5,50€

mit karamellisierten Walnüssen, frischem Koriander
und einem Limetten-Chili-Honig-Dressing,
dazu Ziegenfrischkäse aus dem Münsterland

Superfood salad (vegan)^{A, G, K} 9,90€ 5,50€

aus Couscous, Kichererbsen, Kirschtomaten, Cranberries
und frischen Champignons mit Tahini-Joghurt-Dressing
und Minze

Eine perfekte Symbiose aus Morgen- und Abendland.

suppen

Die Fülle an Zutaten in einer Suppe sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis von Kohlenhydraten, Eiweiß und Fetten sowie den Vitaminen und Mineralien, die zur Energiegewinnung und zum Verbrennen in allen Zylindern erforderlich sind.

Hangover Suppe^{20, L, A, I} 4,90€

klare Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen
und geröstetem Brot

Münsterländer Töttchen^{20, G, A} 6,90€

mit Currysahne und frischem Baguette

flammkuchen

Eine elsässer Spezialität neu interpretiert aus dem Pizzaofen

Klassisch^{A, G} 8,90€

karamellierte Zwiebeln, Speck⁹ und Sauerrahm

Californian^{A, G, J, C} 10,90€

Hähnchen, Speck⁹, Guacamole, Cheddar und Ranch-Dressing³

Zum Bier^{A, G, J, I} 9,90€

Würstchen⁹, Paprika, Cheddar und BBQ-Sauce³

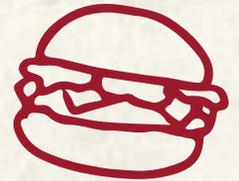
Mediterran^{A, G} 8,90€

Oliven, Feta, Paprika, frische Tomaten und grüne Bohnen

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Unsere Steak Burger werden für Sie aus frischem Rinderhack hergestellt, täglich gebackene Burgerbrötchen und feinste Saucen



Klassischer Cheeseburger ^{A, C, G, J, K} 11,90€
200 g* Rinderhackfleisch, Cheddar, Bacon⁹, Tomate, Zwiebel, Grüner Salat, Cornichon, Dijonaise³ und Ketchup im Dinkelbrötchen

Rustikaler Burger ^{A, C, G, J, I, K} 12,90€
200 g* Rinderhackfleisch, Gruyère, karamellierte Zwiebeln, Grüner Salat, Dijonaise, BBQ Sauce³, im Sauerteigbrötchen

Lüdinghausener Burger ^{A, C, G, J, K} 13,90€
200 g* Rinderhackfleisch, lufttrockener münsterländer Schinken⁹, Tilsiter, Grüner Salat, Tomate, Gurke, Altbierzwiebelconfit, Dijonaise³ im Sauerteigbrötchen

Heldenburger ^{A, C, G, J, K} 15,90€
300 g* Rinderhackfleisch, knuspriger Speck⁹, Spiegelei, Cheddar, Knusprige Zwiebelringe, Grüner Salat, Tomate, Dijonaise³ und Ketchup im Dinkelbrötchen

Hawaii Burger ^{A, C, G, J, K} 11,90€
gegrilltes mariniertes Hähnchen, Ananas, Cheddar, Currydip, Guacamole, Grüner Salat, Tomate, Gurke im Dinkelbrötchen

Andersburger ^{A, C, G, J, K} 10,90€
Kichererbsenpattie 200g, Tomate, Gurke, Zwiebel, grüner Salat, Guacamole und Salsa im Dinkelbrötchen

Alle Burger werden mit:
Pommes frites oder Coleslaw^{3, I, C, J} oder Zwiebelringen^{A, C} serviert

spezialitäten vom chefkoch

Hähnchennuggets ^{A, C, G, H, I, J} 9,90€
Pommes Frites, Coleslaw und Salsadip

Trilogie von der Wurst ^{G, J} 12,90€
starring grobe Bratwurst⁹, Leberbrot⁹ und Wurstbrot⁹ an Sauerkraut³, Bratkartoffeln und süßem Senf

Fish and chips ^{A, C, D, J} 11,90€
Kabeljaufilet¹² im knusprigen Bierteig, Pommes Frites und Sauce Tatar³ oder auf Wunsch mit Essig

Burgknochen ^{I, C, J} 11,90€
Spareribs in Apfelmarmade, Pommes Frites und Salat



Biergeschmorte Schweinshaxe ^{20, G, J} 13,90€
Sauerkraut³, Bratkartoffeln und Biersauce

Knusprige Falafel ^{A, C, G} 9,90€
Gemüse-Taboulé mit Koriander, Tahini-Joghurtsauce und Tortilla

steaks

Unsere Köche wählen jedes Stück Fleisch, das in unsere Küche kommt, sorgfältig von lokalen Kleinbauern aus, die sich für Nachhaltigkeit einsetzen. Ausgezeichnete Steaks von grasgefütterten Rindern, saftige Koteletts und köstliche Fischgerichte, die Sie unbedingt probieren sollten !!!

Saftiges Rib-Eye-Steak 250g* 24,90€
aus der Region

Zartes Rinderfiletsteak 200g* 27,90€
aus der Region

Sirloin-Steak 200g* 20,90€
aus der Region

T-Bone-Steak 600g* Dry Aged 21 Tage 34,90€
aus der Region

Wild Lachssteak 200g*^{12, D} 26,90€



Zu allen Steaks servieren wir nach Wahl:
Pommes frites oder Bratkartoffeln^G oder Kartoffelpüree^G
mit Sauce Béarnaise^{G, C, J} und Salat^{G, C, J, I}

* Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

beilagen

nur für den fall

Extra Saucen:

Guacamole, süßer Chili, Salsa-Sauce, Blauschimmelkäsesauce, Caesar-Dressing, Sauerrahm, BBQ-Sauce, Ranch-Dressing, Sauce Tartar, Tahini - Joghurt-Sauce

1,50€

Pommes Frites

Portion knusprige amerikanische Pommes

3,00€

Sweet potatoes

Portion leckere Süßkartoffel Pommes

3,50€



Homemade Zwiebelringe^{A,C}

knusprige Zwiebelringe im Bierteig

3,50€

Coleslaw Salat^{3, I, G, J}

Weiß- und Rotkohl, Karotten, Apfel und Mayonnaise

3,50€

Gemischter grüner Salat

Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Balsamicodressing

3,00€

desserts



*all I need is
some sweet*

Warmes Schokotörtchen

auf Beerenconfit mit Vanilleeis^{2-6, A, C, E, G, H}

5,90€

Walnußparfait

mit Pflaumen in Zimtsahne^{2-6, A, C, E, G, H}

5,90€

Joghurt-Frappé

aus Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladeneis^{2-6, A, C, E, G, H}

5,90€

Orangenweißkäse

an frischen Früchten auf Waldbeerspiegel^{2-6, A, C, E, G, H}

5,90€

weine im glas

Rotweine

Merlot fruchtig, trocken 0,2 l 4,80€

Primitivo kräftig, trocken 0,2 l 4,80€

Blauer Portugieser halbtrocken 0,2 l 4,60€

Weißweine

Grauer Burgunder trocken 0,2 l 4,50 €

Weisser Burgunder trocken 0,2 l 4,50 €

Riesling halbtrocken 0,2 l 4,50 €

Rosé

Cuvée feinherb 0,2 l 4,80 €



weine flaschen

Rotweine

Compango Strada Primitivo 0,75 l 21,50 €

Weißweine

Ed/G Grauburgunder trocken 0,75 l 16,50 €

Ed/G Riesling halbtrocken 0,75 l 16,50 €

aperitifs

Sambuca 2 cl 3,00 €

Hugo^L 4 cl 5,50 €

Aperol^{L,L} Spritz 4 cl 5,50 €



Kaffee, tee & mehr

Kaffee Crème⁵	2,50€
Espresso⁵	2,20€
Cappuccino⁵	2,80€
Latte Macchiato^{5,6}	3,20€



Heiße Schokolade⁶	3,20€
Mit verschiedenen Flavours: Erdbeer, Haselnuss oder Karamell	

Teesorten von Pure	2,50€
Klassik Schwarzer Tee, Darjeeling, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee, Rooibos, Kräutertee,	

alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola^{1,3,5} / Max / Light^{1,3,5,6}	Fl. 0,33 l	2,60€
Mirinda¹	Fl. 0,33 l	2,60€
7 Up²	Fl. 0,33 l	2,60€
Spezi^{1,3,5}	0,3 l	2,60€
Lütts Streuobst Apfelschorle	Fl. 0,33 l	3,20€
Red Bull^{1,3,5}	0,25 l	3,90€

Ice Tea Zitrone- oder Pfirsich	0,2 l	2,60€
Bionade	Fl. 0,33 l	2,90€
Holunder oder Zitrone-Bergamotte		
Thomas Henry	0,2 l	2,60€
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale		

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,30€
Classic oder Naturell	Fl. 0,75 l	5,10€



säfte & nektare

Orange	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€
Kirsch	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€
Banane	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€
Ananas	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€



Kiba	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€
Maracujaschorle	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€
Rhabarberschorle	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€
Kirschschorle	0,3 l	2,60€	0,5 l	4,20€

biere vom fass

Kronen Pilsener^A	0,3 l	2,50€	0,5 l	4,10€
Kronen Export^A	0,3 l	2,50€	0,5 l	4,10€
Hövels Original^A	0,3 l	2,80€	0,5 l	4,50€
Guinness^A	0,3 l	3,20€		
Allgäuer Büble^A Edelweissbier			0,5 l	4,20€



Aktionsbier: Fragen Sie unser Servicepersonal!

alkoholfreies bier

Allgäuer Büble^A Edelweissbier Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Jever Fun^A	0,33 l	2,80 €

flaschenbier

Schöffelhofer Weizen Dunkel^A	0,33 l	4,20 €
Sol^A	0,33 l	3,90 €
Hövels Hop Pale Ale^A	0,33 l	3,20 €
Hövels Craftbock^A	0,33 l	3,20 €
Hövels Kellerbier^A	0,33 l	3,20 €
Schöffelhofer Mix Grapefruit^A	0,33 l	2,80 €

Clausthaler^A Radler Alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Braumeisters Kraft Malz^A	0,33 l	2,70 €

spirituosen

Jägermeister	4 cl	4,20 €
Havana	4 cl	4,20 €
Gin Bombay	4 cl	4,20 €
Whisky Jack Daniels	4 cl	4,20 €



Martini Bianco	4 cl	4,20 €
Vodka Three Sixty	4 cl	4,20 €
Captain Morgan	4 cl	4,20 €
Bacardi	4 cl	4,20 €

cocktails alkoholfrei

Virgin Colada	5,10 €
Ananas, Kokosmilch, Zucker-Sirup	
Pimky	5,10 €
Banane, Orangensaft, Erdbeersirup	

Appel Piller	5,10 €
Apfel, Limejuice, Minze, brauner Zucker	

signature cocktails

Capirinhia	7,50 €
Cachaca, Limette, Limejuice, brauner Zucker	
Mojito	7,50 €
weisser Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Rohrzucker, Sodawasser, Minzblätter	
Mai Thai	8,20 €
brauner Rum, Cointreau, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananas, Zitronensaft	



Sex on the Beach	8,20 €
Vodka, Peach, Cranberrysaft, Orangensaft	

Pina Colada	7,50 €
weisser Rum, Kokosmilch, Ananassaft, Sahne	

Cosmopolitan	8,20 €
Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft, Orangenlikör	

Cuba libre	7,30 €
brauner Rum, Pepsi ^{1,3,5} , Limette	

shots and cocktail shakers

Sasse Münsterländer Lagerkorn 32%	2 cl	3,00 €
Sasse Grafschafter Kräuterwacholder 32%	2 cl	2,00 €
Sasse Korn Premium mit malz 32%	2 cl	2,00 €

Blowjob Shot	2 cl	4,00 €
---------------------	------	--------

Sex on the beach Shaker	0,7l	14 €
--------------------------------	------	------

Watermelon Shaker	0,7l	14 €
--------------------------	------	------




Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt

- 9 Nitritpökelsalz
- 10 chininhaltig
- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

- 13 mit Phosphat
- 20 Pfanne ist heiß
- 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Allergene & Kennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.	A	6. Soja/-erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F	11. Sesam/-erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	K
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.	B	7. Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G	12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	L
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse. u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne	H	13. Lupinen/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	M
4. Fische/-erzeugnisse alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I	14. Weichtiere/-erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares	N
5. Erdnüsse/-erzeugnisse alle Erdnussorten	E	10. Senf/-erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J		

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.