



*Tradition seit 600 Jahren in keiner Generation perfekt,
aber in der Regel zumindest gut*

***..in den nachfolgen Preisen ist die MWSt-Steigerung
von 7% auf 19% enthalten.***

*Familien Gabriela und Thomas Rosenwasser
Julia und Andreas Rosenwasser
41334 Nettetal-Lobberich
Telefon 02153 / 912525*

EMail burg.ingenhoven@rosenwasser.de

Reservieren bitte vorzugsweise per Telefon

Öffnungszeiten

*Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
17.30 bis 23.00*

Küchenannahme bis 20.30

*Freitag, Samstag und Sonntag
12 bis 14.30 und 17.30 bis 23.00*

Küchenannahme bis 13.30 bzw. bis 20.30

Feiern, Veranstaltungen u.ä. nach Absprache

Speisekarten, Monatskarten und Aktuelles jederzeit unter

<https://www.burg-ingenhoven.de/Speisen/speisen.html>

*Die nachfolgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen,
einen preislichen Überblick vermitteln.*

Die "Komplett-Pakete" können nicht variiert werden!



Historie

der Burg Ingenhoven zu Lobberich

Das bedeutendste weltliche Zeugnis Lobbericher Geschichte taucht 1403 erstmals in den geldrischen Lehensregister auf. Nur der idyllische Ingenhoverweiher erinnert heute an die frühere Insellage des Rittersitzes.

Der Linie von Bocholtz zu Ingenhoven entstammen bedeutende weltliche und geistliche Würdenträger, deren wichtigster Reiner, Fürstab des reichsfreien Klosters Corvey (1555-1585) war. Durch die Erbteilung des Jahres 1748 kam Ingenhoven zunächst in den Besitz der Familie von Bentinck und anderer Adelsfamilien, 1820 schließlich in bürgerliche Hände. Zunächst vom Grafen von Mirbach an den Erbpächter Peter Dammer und seinen Schwiegersohn, den langjährigen Lobbericher Bürgermeister Johann Heinrich Kessels, durch Heirat von Katharina Kessels mit Carl Niedieck in den Besitz der bedeutenden Industriellenfamilie. Carl Niedieck veräußerte einen Teil des Parks an seinen Bruder, Kommerzienrat Julius Niedieck, der darin die Villa „Haus Erlenbruch“ errichtete.

Nach langen Jahren im gastronomischen Dornröschenschlaf, wurde eine gründliche Renovierung und komplette Neu-Ausstattung vorgenommen. Sie treffen jetzt ein gepflegtes Restaurant mit mehreren Veranstaltungsräumen, Burgterrasse und Rittergewölbe an. Eine Adresse mit der man sich weder blamiert, noch sich unter Raubrittern fühlt!

*Eine Adresse für kuratierte Feiern
JUNG SEIT 1403*



Frühstück zum Geburtstag
10-12 Uhr, ab etwa 20 Pers.

Kaffee, Tee
Brötchen, Schwarzbrot,
Rosinenbrot, Butter, Marmelade,
roher und gekochter Schinken,
Bratenaufschnitt, Salami, Käse,
Remouladensauce
Rührei, verschiedene Cereals
mit Milch
Joghurt und Früchtequark
hausgem. Minifrikadellen
25,00

jede zusätzliche Stunde + 6.-- €

Brunch
10-14 Uhr, ab etwa 20 Pers.
Kaffee, Tee, Brötchen, Schwarzbrot
Butter, Marmelade,
roher und gekochter Schinken
Bratenaufschnitt, hausgem.
Minifrikadellen, Käse, Rührei
4 verschiedene Cereals
mit Milch
Früchtequark und Joghurt

Rheinischer Burgunderbraten
Kartoffelgratin & Gartengemüse
41,00
jede zusätzliche Stunde + 6.-- €

im Burggewölbe
il leopardo

Ritter-Brunch
10-13 Uhr, ab etwa 20 Pers.

Kaffee, Tee
Brötchen, Schwarzbrot
Butter, Marmelade,
roher und gekochter Schinken
Bratenaufschnitt, hausgem.
Minifrikadellen
Käse, Rührei
verschiedene Cereals
mit Milch
Früchtequark und Joghurt

Rheinische Kartoffelsuppe
und
Nürnberg auf Kraut
38,75

jede zusätzliche Stunde + 6.-- €



Traditionelle Familienfeier

*am Samstag- und
Sonntag-Mittag*

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Klößchen und Eierstich*

*Burgunderbraten
mit Gemüse, Dampfkartoffeln
und Kroquetten*

*Gebrannte Creme
an Kirsch-Kompott*

37.50

(Service 12-15 Uhr)

jede zusätzliche Stunde + 7,50 €

*Grotto Tessino
im Burg-Gewölbe
Service etwa 19-
(max.) 24.00 Uhr bzw.
nach Absprache
ab etwa 10 Personen*

*Empfang
im Burghof
mit einem Vermouth*

Pinot Grigio

*Melone an
Prosciutto di San Daniele*

*Piccata "Milano"
an hausgemachter Pasta*

Cappuccino-Glace

Café

Amaretto

51.--

*inkl. Menü, Glas Sekt,
½ Flasche Wein*



Feier Bocholtz

*in den Räumen Ingenhoven,
Lobberich, Gobelin-Zimmer
ab etwa 15/20 Personen
Service 12-16 oder 18-24 Uhr*

*Wenn`s die Witterung erlaubt
Sekt-Empfang
auf der Burg-Terrasse*

*Räucherlachs mit Rösti,
Honigsensauce und
jahreszeitliche Salate*

Weißwein

Essenz vom Rind mit Maultaschen

*Tranchen von Roastbeef und
Schweinefilet an Rotweinsauce,
Marktgemüsen und Kartoffelgratin*

Rotwein

Festliche Dessert-Variation

*Mittag und Nachmittag 71,50.--
Nachmittag und Abend 85,00*

*inkl. Menü, Glas Sekt,
½ Flasche Wein*

Feier Lobberich

*in den Räumen Ingenhoven,
Lobberich, Gobelin-Zimmer
ab etwa 15/20 Personen
Service 12-16 oder 18-24 Uhr*

*Wenn`s die Witterung erlaubt
Sekt-Empfang
auf der Burg-Terrasse*

*Hausgebeizter Gewürzlachs mit
Garnele auf Avocadorilette und
Knuspercaneloni*

Weißwein

*Essenz von Strauchtomaten mit
Basilikumtopfennocken*

*Rinderfilet am Stück gebraten auf
Rotweincharlotten, Spitzkohl,
Kartoffel-Zucchini-Törtchen und
Sauce Bearnaise*

Rotwein

Festliche Dessert-Variation

*Mittag und Nachmittag 71,50
Nachmittag und Abend 95,00*

*inkl. Menü, Glas Sekt,
½ Flasche Wein*



Feier Krickenbeck
*in den Räumen Ingenhoven,
Lobberich oder im
Gobelin-Zimmer
ab etwa 15 Personen
Service 12-15 oder 18.00-24 Uhr*

*Wenn`s die Witterung erlaubt
Aperitif-Empfang
auf der Burg-Terrasse

*Vorspeisen-Buffer
in festlichen Räumen

*Weißwein

*Gefülltes Kalbsfilet
an Rahm-Sauce
zwischen Gemüse
und Erdäpfelkuchen

*Brennende Eisbowle
Burg Ingenhoven*

*Mittags 76,50
Abends 90,00*

*inkl. Menü, Glas Sekt,
½ Flasche Wein*

Familien-Feier Ingenhoven
*in den Räumen Ingenhoven,
Lobberich oder
im Gobelin-Zimmer
ab etwa 15 Personen
Service 12-15 oder 18.00-24 Uhr*

*Glas Sekt-Orange

*Salat von frischem Spargel
mit Räucherlachs

*Glas Weißwein

*Essenz vom Rind

*Roastbeef und Schweinefilet
am Stück gebraten
Sc. Bearnaise, Gemüse und
Törtchen von Erdäpfeln

*Dessert
Burg Ingenhoven*

*Mittags 71,50
Abends 82,50*

*inkl. Menü, Glas Sekt,
½ Flasche Wein*



Familien-Treffen

*am Mittag und Nachmittag
Service etwa 12.00-17.00 Uhr
bzw. etwa 16-24.00 Uhr
ab etwa 20 Personen*

*Wenn`s die Witterung erlaubt
Glas Sekt-Empfang
auf der Burg-Terrasse*

*Vorspeisen-Buffer
in festlichen Räumen*

Weißwein

*Gefülltes Filet Mignon an
Gemüsen und Gratin-Törtchen*

*Tranchen
Fürst Pückler*

*Kaffee, Tee und
Kuchen-Auswahl*

*am Mittag und Nachmittag
75,00*

*am Nachmittag und Abend
86,00*

*inkl. Menü, Glas Sekt,
½ Flasche Wein*

Dreierlei zur Wahl

*Service etwa 12.00-15.00 Uhr
oder
18.00 bis max. 23.00 Uhr*

*Räucherlachs mit Rösti
Honigsenssauce und
jahreszeitliche Salate*

*Schweinefilet
am Stück gebraten
Sc. Bearnaise
Gratin und Gemüse
oder*

*Maishähnchenbrust auf der Haut
gebraten auf Wirsing mit
Kartoffelplätzchen und
Champignons
oder*

Lachs an Gemüsen und Erdäpfeln

Brennende Eisbombe

*Mittags 52,50
Abend 63,50*



*Niederrheinische
Kartoffelsuppe*

*Gefüllte Schweinelende am Stück
gebraten und serviert
Champignonrahmsauce, gratinierte
Kartoffeln*

Geeister Cappuccino
39,50

*Wildterriner
Sauce Cumberland*

*Mignons in Estragonrahmsauce,
grüne Bohnen und
Kartoffelplätzchen*

Geeister Cappuccino
43,50

Tomatensuppe

*Lachs & Zander
an Salzkartoffeln und Gemüse*

Gebrannte Creme
42.--

*Frisches und geräuchertes aus
Flüssen und Meeren an Salatstrauß
zweierlei Saucen*

*Essenz vom Rind
mit Maultasche*

*Roastbeef und Schweinefilet
am Stück gebraten
Sc. Bearnaise
Gratin
und Gemüse*

*Dessert-Variation
Burg Ingelheim
62,75*

*Carpaccio von
geräucherter Entenbrust
an Salaten*

*½ Ente aus dem Rohr
Apfelrotkraut und Klöße*

*Braunes moussé
und bayrische Creme*
57,50



Nordsee-Ravioli auf Hummersauce

Süppchen von Meeresfischen

Salm in Riesling

Burg Ingenhoven Dessert

55.--

*Cocktail von Honigmelonen
in Portwein*

*Fischrahmsuppe
mit Shrimps-Konfetti*

*Salm in Blätterteig
an Safran-Fisch-Sauce, Gemüse
und Petersilienkartoffeln*

*Hausgemachtes Nougat-Parfait
auf Vanille-Spiegel*

55.--

Roulade vom Rauchlachs

Essenz von Steinpilzen

*Entenkeule aus dem Rohr
Rotkohl und Schlosskartoffeln*

Dessert Burg Ingenhoven

56.--

*Timbale von
Meeresfrüchten*

*Spargelcremesuppe
mit Lachsflocken*

*Gefüllte Entenbrust an Rotweinsauce
Gemüsetimbale und Gratin*

Brennende Eisbowle

58,75

*Jahreszeitliche Salat
mit geräucherter
Entenbrust und Steinpilzsoufflé*

*Zander unter dem Kartoffelkrüstchen
auf roten Linsen mit Safranschaum
Selleriestroh*

*Roastbeef und Schweinefilet,
Barolosauce*

Kartoffelgratin, Marktgemüse

Dreierlei süße Köstlichkeiten

78,50



*Kleiner Hummersalat
grüne Erbsen und Minze
an einem aufgeschäumten
Bisque-Cocktail*

*Wachtelbrüstchen auf
lauwarm marinierten Linsen*

*Zander unter der Kartoffelschuppe
auf Pastinakenpürree*

*Roastbeef, rosa gebraten,
an Barolojus, mit gefülltem Kohlrabi
und Kartoffelspecklasagne*

*Dreierlei vom Süßem
99.--*

*Frisches und geräuchertes aus
Flüssen und Meeren an Salatstrauß
zweierlei Saucen*

*Kaninchenrückenfilet gefüllter
Riesenchampignon
auf Lauchkartoffelpürree, Trüffeljus*

*mit Aromaten gebratenes Kalbsfilet
Rahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüse*

*Brennende Eisbowle
83,50*

*Jahreszeitliche Salate an
gebrannter Creme von der
Entenstopfleber und geräucherter
Entenbrust*

*Consommé mit pochieren
Wachtelei*

*Jacobsmuschel auf Safranrisotto
mit Chilifäden*

*Deutscher Kalbsrücken
bei Niedertemperatur gegart
dazu glasierte Karottenstifte mit
Koriander verfeinert und
Kartoffelspecklasagne*

Tarte mit Birne und Thymianeis

99.--

*ohne Zwischengang
85.--*

*Getränke-Paket auf Wunsch
zusätzlich
Glas Sekt, ½ Fl. Wein, Merlot oder
Chardonnay, T. Kaffee
+ 23.50*



Kalt-Warmes Buffet

*ab etwa 25 Personen
für die Räume Ingenhoven,
Lobberich und Gobelinzimmer*

Mittags 12-15 o. Abends 19-24 Uhr

*Im Ganzen pochierter Lachs
Pestospaghettsalat
Cocktail von Flusskrebsen
Edelfischterriner
Räucherlachs
Bauernhuhnterriner
Roastbeef mit Sahnemeerrettich
verschiedene Rohschinken
gegrillte Gemüse
Tomate mit Mozzarella und
Olivenöl
Schweinefiletmedaillons
Melonenschiffchen
jahreszeitliche Blattsalate mit
Balsamicovinaigrette
Brot und Butter*

*Geschmorte Lammkeule auf einem
Kartoffel-Bohnengemüse mit
konfierten Kirschtomaten
oder
Deutscher Kalbsrücken
bei Niedertemperatur gegart
und vor ihren Gästen tranchiert
dazu glasierte Karottenstifte mit
Koriander verfeinert und*

*Kartoffelspecklasagne
und
Krossgebratene Loup de Mer,
mit süß-saurer Paprika,
Thymiankartoffeln*

ggf. für Vegetarier
*Gemüsestrudel auf
Tomatengrauben mit
Petersilienemulsion

*Dessert-Variationen
Burg Ingenhoven*

*Mittags 76,50
Abends 85,50*

*- *_ *_ *-*

*Getränke Paket auf Wunsch
zusätzlich
Glas Sekt, ½ Fl. Wein, Merlot
oder Chardonnay, T. Kaffee
+ 23,50*

Kaffee-Tafel
*15-17.00 Uhr für
Gruppen ab 25 Personen
zweierlei Kuchen
Kaffee, Tee
Tagespreis*



...Sie und wir mögen keine Überraschungen!

....die „Philosophie“

Wir sind kein Alles-Können-Gasthaus, in dem der Gast verbal König und Peinlichkeiten die Regel sind. Vielmehr sehen wir uns als Wirtshaus, mit einem überdurchschnittlich gutem Preis-Leistungs-Verhältnis und dies funktioniert nur nach Regeln des Wirtes. Oder anders, die Ritter-Burg, ohne Raubritter-Manieren, bemüht sich um eine „Wellbeing“-Atmosphäre, dies bedingt Harmonie zwischen Gästen, Mitarbeitern und Wirt.

....Kleingedrucktes

Sollten wir Anlass zur Annahme haben, dass Ihre Reservierung die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses beeinträchtigen könnte, kann diese unsererseits jederzeit fristlos storniert werden. Insbesondere Veranstaltungen mit politischen Inhalten, Verkaufsveranstaltungen und Veranstaltungen die sich nicht im Rahmen eines in gepflegten Restaurants üblichen Geschäftsessen, Familienfeier u.ä. bewegen, bedürfen unserer detaillierten, schriftlichen Bestätigung.

Soweit der Auftritt eines „Künstlers“ vorgesehen ist, benötigen wir vorab ein Demo-Band oder sonstige Referenz, aus der der Background-Charakter der Darbietung ersichtlich wird.

Eine Feier, ohne „distinguierte“ Fröhlichkeit, ist keine. Aber auch kleinste Ansätze von Ballermann-Allüren sind ausgeschlossen.

Die angeführten Preise sind Richtpreise, zur Berechnung kommen die Tages- bzw. vereinbarten Preise.

Auch die schönste Feier sollte gegen 24.00 Uhr beendet sein, soweit nicht ein späteres Ende vereinbart ist.

Eine gesonderte Raummiete oder sst. Zuschläge werden innerhalb der betriebsüblichen Zeiten (12-15 und 18-24 Uhr) und bei üblichem Verzehr (Mittags ab € 40.-- und Abends ab € 57,50-- je Gast) nicht erhoben. Service außerhalb dieser Zeiten nach Absprache (+ 7,50 €/Stunde/Menü , wird nicht kleinkariert gehandhabt, aber wenn Sie statt um 00.30 Uhr erst um 6 Uhr gehen, entstehen Lohnkosten, die nur zum Bruchteil durch ggf. zusätzlichen Getränke-Verzehr gedeckt sind).

Frisch-Blumendekoration ist aufgrund der unterschiedlichen Anforderungen nicht in den Preisen enthalten.

Menükarten ab 1.50 je Gast, Tischkarten ab 2.50 je Gast, Leinwand-Miete 25.--

Saison = Anfang November bis 31.12.