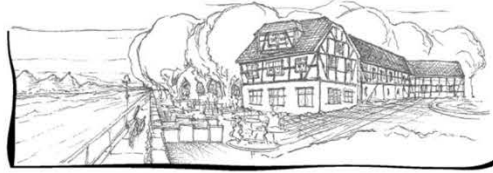


# Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

Speisekarte

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

# Herzlich Willkommen

„Dort wieder unter dem Lindenbaum, sitz ich vor der alten Schenke“. 1852/53 schreibt Heinrich Heine diese Zeilen in Paris und träumt sich zurück nach Bad Godesberg – zurück in den Schaumburger Hof.

Seit über 250 Jahren empfängt der Schaumburger Hof nunmehr seine Gäste und kann damit wahrlich auf eine große, bewegte Historie zurückblicken. Große deutsche Denker wie Friedrich Nietzsche oder Alexander von Humboldt, Ludwig van Beethoven oder Kaiser Friedrich III. – sie alle waren zu Gast in Godesbergs ältester Gaststätte.

Am 31. März 1755 legt Peter Joseph Rhein der Ältere den Grundstein. Zunächst heißt das Gasthaus „Unter den Linden“, erst 1900 wird es umbenannt in Schaumburger Hof, um Prinz Adolf zu Schaumburg-Lippe zu würdigen, der während seiner Dienstzeit beim Bonner Husarenregiment ein häufiger Gast war.

Heute möchten wir Sie dazu einladen, an diesem geschichtsträchtigen Ort ein kühles Getränk unter dem Lindenbaum oder eine warme Mahlzeit in den historischen Mauern zu genießen. Lassen Sie Ihre Seele baumeln und halten Sie einen Moment inne – vielleicht träumen auch Sie sich wie Heinrich Heine bald hierhin zurück.

Mir lodert und wogt im Hirn eine Flut  
Von Wäldern, Bergen und Fluren;  
Aus dem tollen Wust tritt endlich hervor  
Ein Bild mit festen Konturen.  
Das Städtchen, das mir im Sinne schwebt,  
Ist Godesberg, ich denke.  
Dort wieder unter dem Lindenbaum  
Sitz ich vor der alten Schenke.

Heinrich Heine über den Schaumburger Hof, gedichtet 1852/53 in Paris

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

# Vorweg

## **Tomatensalat | Basilikum**

Biohof Frings Tomaten, Basilikumcreme, Tomatenessenz

11

## **Wildkräutersalat | eingelegtes Gemüse | Zitronenvinaigrette**

9

## **Lachsforelle | Buttermilch | Granny Smith**

Lachsforelle konfiert, Buttermilchsud, Apfelperlen und Gel,  
Petersiliencreme

17

## **Tatar | Hausgemachtes Toastbrot | Eigelbcreme**

15

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Zwischengänge

### Ochsenschwanz | Erbse | Sherry

Tortelli, Erbsencreme, Sherrygel,  
Ochsenschwanzsud

18

### Hokkaido | Stundenei

Hokkaido als Mousse, Chutney, sauer eingelegt, roh,  
sanft gegartes Ei, cremig

14

### Knolle | Wurzel | Zwiebel

Kohlrabi geschmort und mit Red Ale glaciert  
Pastinake geröstet und als Creme mit schwarzem Knoblauch  
gedämpfter Lauch, Röstzwiebel

16 21

Zwischengang    Hauptgang

## Suppen

### Pilzessenz | Ravioli | Pilze

9

### Rheinische Kartoffelsuppe

Speck | Lauch

9

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Hauptgänge

### **Sauerbraten „Rheinische Art“**

Apfel | Rotkohl | Kartoffelbeignet

**26**

### **Himmel & Ääd**

Apfel | Kartoffelmousselin | Zwiebel

**24**

### **Kabeljau | Beurre Blanc | Blumenkohl | Buchweizen**

pochierter Kabeljau, Bacalhau Krokette  
Blumenkohl in verschiedenen Varianten;  
Espuma, geröstet, säuerlich eingelegt,  
Buchweizencreme und Risotto

**27**

### **Blumenkohl | Beurre Blanc | Buchweizen**

Blumenkohl in verschiedenen Varianten:  
als gebratener Balken, säuerlich eingelegt, geröstet, als Krokette  
Buchweizencreme und Risotto

**22**

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Desserts

### **Pistazie | Birne**

Pistazienparfait, Tartelette mit Birnenragout- und creme

**14**

### **Mousse au Chocolat | Vanilleeis**

**9**

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

# Menu

## Tomatensalat | Basilikum

Biohof Frings Tomaten, Basilikumcreme, Tomatenessenz

\*\*\*

## Hokkaido | Stundenei

Hokkaido als Mousse, Chutney, sauer eingelegt, roh, sanft gegartes Ei, cremig

\*\*\*

## Lachsforelle | Buttermilch | Granny Smith

Lachsforelle konfiert, Buttermilchsud, Apfelperlen und Gel, Petersiliencreme

Oder

## Ochsenschwanz | Erbse | Sherry

Tortelli, Erbsencreme, Sherrygel, Ochsenschwanzsud  
nur im 5 Gang

\*\*\*

## Sauerbraten „Rheinische Art“

Apfel | Rotkohl | Kartoffelbeignet

Oder

## Kabeljau | Beurre Blanc | Blumenkohl | Buchweizen

Sanft gegarter Kabeljau, Bacclau Krokette, Blumenkohl in verschiedenen Varianten;  
Espuma, geröstet, säuerlich eingelegt, Buchweizencreme und Risotto

\*\*\*

## Pistazie | Birne

Pistazienparfait, Tartelette mit Birnenragout- und Creme

### Menu

4 Gang | 67

5 Gang | 78

### Vegetarisches Menu

(auf Nachfrage)

4 Gang | 57

5 Gang | 68

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl.MwSt

Für eine Allergen- & Zusatzstoffkarte sprechen Sie unseren Service an

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Unsere Partner

### **Weinhändler**

Wein Konzept | Köln

### **Winzer**

Weingut Riffel | Rheinhessen

Jan Matthias Klein | Mosel

### **Obst und Gemüse**

Biohof Frings | Mechernich

Früchte Abels | Bonn

Urban Green | Bonn

### **Fleisch**

Deli Team | Sinzig

### **Fisch**

Fischzucht Caster

### **Feinkost**

Italia Import Perone | Bonn

### **Spirituosen**

Harald Sailer | Osann / Mosel



