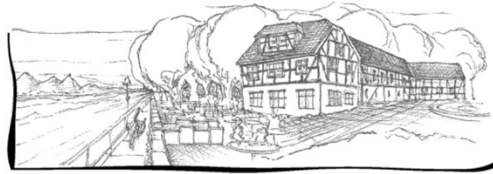


# Schaumburger Hof



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

## Kleinigkeiten

**Hausgemachtes Aioli  
mit Brot**

8,-

**Pommes**

6,-

**Kartoffelsuppe**

9,-

**Hausgemachte  
Oliventapenade mit Brot**

8,-

**Süßkartoffelpommes**

8,-

**Laugenbrezel**

4,-

**Garnelen in Olivenöl**

*Tomaten | Knoblauch | Chili*

14,-

**Ketchup | Mayo | Senf je 0,50€**

## Flammkuchen

**Flammkuchen „Lachs“**

*Hausgebeizter Lachs | Rucola |  
Kräuterschmand*

17,-

**Flammkuchen „Feige“**

*Feige | Ziegenkäse | Honig |  
Kräuterschmand*

18,-

**Flammkuchen „Elsässer Art“**

*Speck | Zwiebeln | Kräuterschmand*

15,-

## Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

### Schnitzel

#### **Schnitzel „Wiener Art“**

Schnitzel vom Eifelschwein  
Kartoffelsalat | Preiselbeeren  
24,-

#### **Schnitzel „Jäger Art“**

Schnitzel vom Eifelschwein |  
Hausgemachte Pilzrahmsoße |  
Pommes  
26,-

#### **Schnitzel „Schaumburger Art“**

Schnitzel vom Eifelschwein |  
Spiegelei | Schmorzwiebeln |  
Pommes  
26,-

#### **Schnitzel „Pfeffer“**

Schnitzel vom Eifelschwein |  
Pfeffersoße | Pommes  
26,-

Ketchup | Mayo | Senf je 0,50€

Wahlweise können Sie unsere Schnitzel auch Glutenfrei erhalten  
+ 2,- Aufpreis

### Fisch

#### **Räucherlachs**

Kartoffelpuffer | Gurken-Dillsalat  
19,-

#### **Matjesfilet „Rheinische Art“**

Bratkartoffeln | Gurken-Dillsalat  
18,-

#### **Lachsfilet**

Gurken-Dillsalat | Bratkartoffeln |  
Hausgemachte Sauce Tartare  
24,-

# Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Klassiker

### Ofenkartoffel

*Kräuterschmand | Salat*

12,-

+ Hähnchenbrust 8,-

+ Roastbeef 10,-

+ Räucherlachs 9,-

### Quiche Lorraine

*Zwiebeln | Speck | Salat*

16,-

### Rostbratwurst

*Pommes*

11,-

### Himmel und Ääd

*Gebratene Blutwurst |*

*Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree*

*| Apfelchutney*

22,-

### Roastbeef

*Kalt aufgeschnittenes Roastbeef |*

*Hausgemachte Sauce Tartare |*

*Bratkartoffeln | Salat*

25,-

### Rheinischer Sauerbraten

**vom Rind**

*Rotkohl | Kartoffelklöße |*

*Rosinen | Mandeln*

25

### Quiche Spinat

*Spinat | Schafskäse | Salat*

16,-

### Currywurst

*Hausgemachte Currysoße |*

*Pommes*

13,-

### Rinderleber „Berliner Art“

*Rinderleber vom Simmentaler*

*Rind | Bratäpfel |*

*Kartoffelpüree |*

*Schmorzwiebeln*

22,-

### Leberkäse

*Kartoffelsalat | Spiegelei |*

*Schmorzwiebeln*

18,-

# Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Salate

### **Caesar Salat**

*Parmesan | Croutons | Caesar  
Dressing*  
14,-

+ Hähnchenbrust 8,-

### **Beilagensalat**

*Honig-Senf Dressing*  
5,-

### **Wildkräutersalat**

*Granatapfeldressing |  
Granatapfelkerne*  
15,-

+ Vier Garnelen 9,-

### **Salat „Schaumburger Hof“**

*Gratinierter Ziegenkäse | Honig  
| Cranberries | Trauben |  
Walnüsse | Honig-Senf Dressing*  
20,-

## Vegan & Vegetarisch

### **Falafel Bowl**

*Couscous | mariniertes Rotkohl |  
Wildkräutersalat  
Veganes Joghurt-Minzdressing*  
20,-

### **Käsespätzle**

*Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln*  
18,-

## Kindergeschichte

### **Kinderschnitzel**

*Pommes*  
12,-

### **Chicken Nuggets**

*5 Chicken Nuggets | Pommes*  
12,-

### **Nürnberger Rostbratwurst**

*Drei Nürnberger  
Rostbratwürstchen | Pommes*  
12,-

# Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Desserts

**Dreierlei vom  
Hausgemachtem Sorbet**  
*Mango | Zitrone | Waldbeere*  
9,-

**Warmes  
Schokoladentörtchen**  
*Flüssiger Schokoladenkern |  
Vanilleeis*  
11,-

**Apfelstrudel**  
*Vanillesoße*  
10,-

## Kuchen

**Käsekuchen**  
5,50

**Apfelkuchen**  
5,50

**Blechkuchen**  
*Diverse Sorten*  
4,50

**Portion Sahne**  
1,-

## Kalte Getränke

**Eiskaffe**  
*Kaffee | Vanilleeis | Sahne*  
9,-

**Eisschokolade**  
*Chocomel | Vanilleeis |  
Sahne*  
9,-

**Schaumburger Hof**



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Warme Getränke

<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	5,90
<b>Bio-Tee</b> Darjeeling   Assam   Earl Grey   Grüntee   Früchtee	4,50
<b>Frischer-Tee</b> Minze   Ingwer	4,50
<b>Caffè Crema</b>	3,30
<b>Espresso</b>	2,90
<b>Espresso doppio</b>	5,20
<b>Espresso macchiato</b>	3,30
<b>Affogato</b>	6,50
<b>Cappuccino</b>	4,20
<b>Milchkaffee</b>	4,80



# Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Softdrinks

<b>Flasche Mineralwasser Rhodius</b> <i>Medium   Still</i>	0,75	8,50
<b>Tafelwasser</b> <i>Medium   Still</i>	0,3 0,5	2,90 4,90
<b>Afri Cola</b>	0,3 0,5	3,90 6,50
<b>Afri Cola Zero</b>	0,3 0,5	3,90 6,50
<b>Bluna</b>	0,3 0,5	3,90 6,50
<b>Bluna Zitrone</b>	0,3 0,5	3,90 6,50
<b>Spezi</b>	0,3 0,5	3,90 6,50
<b>Saftschorle</b> <i>Apfel   Rhabarber   Maracuja</i>	0,3 0,5	4,20 6,50
<b>Granini Saft</b> <i>Apfel   Rhabarber   Maracuja   Kirsche   Banane   Orange</i>	0,2	3,90
<b>Thomas Henry</b> <i>Bitter Lemon   Ginger Ale   Pink Grapefruit   Mango   Spicy Ginger   Tonic Water</i>	0,2	4,40

# Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Biere

<b>Früh Kölsch vom Fass</b>	0,3	3,90
	0,5	6,50
<b>Veltins Pils vom Fass</b>	0,3	3,90
	0,5	6,50
<b>Grevensteiner Landbier vom Fass</b>	0,3	3,90
	0,5	6,50
<b>Radler</b>	0,3	3,90
	0,5	6,50
<b>Erdinger Hefeweizen</b>	0,5	6,50
<b>Erdinger Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5	6,50
<b>Flasche Erdinger Dunkel</b>	0,5	6,50
<b>Flasche Erdinger Kristall</b>	0,5	6,50
<b>Bananenweizen</b>	0,5	6,90
<b>Flasche Früh Kölsch alkoholfrei</b>	0,33	4,50
<b>Flasche Veltins alkoholfrei</b>	0,33	4,50
<b>Flasche Früh Sport Zitrone</b>	0,33	4,50
<b>Radler alkoholfrei</b>	0,5	6,50
<b>Flasche Malzbier</b>	0,33	4,50

## Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Spirituosen

<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	3,90
<b>Fernet Branca   Menta</b>	2cl	3,50
<b>Mosel Trester</b>	2cl	3,50
<b>Averna   Campari   Braulio   Ramazotti   Sherry</b>	4cl	6,50
<b>Mirabelle, Edelbrand</b>	2cl	4,20
<b>Roter Weinbergpfirsich, Edelbrand</b>	2cl	4,20
<b>Waldhimbeergeist, Edelbrand</b>	2cl	4,20
<b>Williams Christ, Edelbrand</b>	2cl	3,90

## Aperitifs

<b>Heyden's Privat</b> <sup>1,2</sup>	0,1 L	6,20
<i>Rheinhessen Weingut Dr. Heyden</i>	0,75 l	38,00
<b>Prosecco DOC Trevisio</b> <sup>1,2</sup>	0,1 L	5,20
<i>Le Contesse   Italien</i>	0,75 l	30,00
<b>Cremant de Loire Rosé Brut</b> <sup>1,2</sup>	0,1 L	7,50
<i>Domaine de Cray   Frankreich</i>	0,75 l	45,00
<b>Hugo</b> <sup>1,2</sup>	0,2 L	9,20
<i>Holundersirup   Prosecco   Minze</i>		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,2</sup>	0,2 L	9,20
<i>Aperol   Prosecco   Soda</i>		

# Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

## Weißweine

<b>Weingut Sinß   Riesling   Nahe</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00
<b>Weingut Stassen   Riesling   Mittelrhein</b> <i>Feinherb</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00
<b>Dr. Heyden   Riesling   Rheinhessen</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 1l	6,90 42,00
<b>Weingut Gabel   Grauburgunder   Pfalz</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00
<b>Dr. Heyden   Grauburgunder   Rheinhessen</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 1l	7,50 42,00
<b>Weingut Kohan   Weißburgunder   Rheinhessen</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 1l	6,90 42,00
<b>Domaine La Tour Boumont   Sauvignon Blanc   Loire</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00
<b>Weingut Peth Wetz   Weißburgunder, Chardonnay   Rheinhessen</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00
<b>Domaine Uby   Colombard &amp; Ugni-Blanc   Gascogne</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	6,90 30,00
<b>Domaine Baumann-Zirgel   Pinot Auxerois   Elsass</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00
<b>Weinschorle</b>	0,15	6,30

## Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

### Roseweine

<b>Domaine Uby   Rosé Fruité   Gascogne</b> <i>Trocken   fruchtig</i>	0,15 Fl. 0,75l	7,50 35,00
<b>Weingut Kohan   Rosé   Rheinhessen</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 1l	6,90 42,00
<b>Canitia Menegotti   Bardolino   Venetien</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75l	7,50 35,00

### Rotweine

<b>Weingut Gies-Düppel   Spätburgunder   Pfalz</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 1l	6,90 42,00
<b>Weingut Peth Wetz   Assemblage Cuvé   Rheinhessen</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00
<b>Bodegas Arreza   Tempranillo   Valencia</b> <i>Trocken</i>	0,15 Fl. 0,75	7,50 35,00