



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

*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
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*

*an Feiertagen in der Regel auch
Montag und Dienstag geöffnet*

*Feiern, Veranstaltungen u.ä. nach
Absprache,
auch Montag und Dienstag*

*Speisekarten, Monatskarten und
Aktuelles jederzeit unter*

<https://burg-ingenhoven.de>

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

*Die "Komplett-Pakete" können nicht
variiert werden!*

Historie

der Burg Inghoven zu Lobberich

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

*Der Linie von Bocholtz zu Inghoven
entstammen bedeutende weltliche und
geistliche Würdenträger, deren
wichtigster Reiner, Fürstab des
reichsfreien Klosters Corvey (1555-
1585) war. Durch die Erbteilung des
Jahres 1748 kam Inghoven 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 €

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 Honigsensauce
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 Gemüse 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 Ingenhoven
62,75*

*Carpaccio von
geräucherter Entenbrust
an Salaten*

*½ Ente aus dem Rohr
Apfelrotkraut und Klöße*

*Braunes mousse
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 Lauchkartoffelpürre, 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 pochierten 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 oder Abends 19-24 Uhr

*Im Ganzen pochiertes Lachs
Pestospaghettisalat
Cocktail von Flusskrebse
Edelfischterrinen
Räucherlachs
Bauernhuhnterrinen
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 Tomatengraupen
mit Petersilienemulsion*

*Dessert-Variationen
Burg Ingenhoven*

Mittags 76,50

Abends 85,50

**...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.