



*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.inghoven@rosenwasser.de](mailto:burg.inghoven@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://www.burg-inghoven.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,  
Honigsenssauce 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 18.00-23 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 18.00-23 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 16-23.00 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 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 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 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 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 o. Abends 19-24 Uhr*

*Im Ganzen pochierter Lachs  
Pestospaghettisalat  
Cocktail von Flusskrebsen  
Edelfischterrinen  
Räucherlachs  
Bauernhuhnterrine*

*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-Bohngengemüse 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*

*-\*-\*-\**

*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-Köner-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 23.00 Uhr beendet sein, soweit nicht ein späteres Ende vereinbart ist.*

*Eine gesonderte Raummiete oder sst. Zuschläge werden innerhalb der betriebsüblichen Zeiten (12-15 und 18-23 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 23.00 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.**