

Burg Inghoven

Burgstr.10 41334 Nettetal 02153-912525
www.burg-ingenhoven.de burg-ingenhoven@rosenwasser.de

Burg-Kennen-Lern-Menü

20.2. bis 29. März 2026

Reservierung ist erforderlich
da die Cuverts limitiert sind
Menü wechselt laufend zum Beispiel

Glas Sekt

Kleiner Salat vom Tafelspitz mit Rote
Beete, mariniertem Feldsalat und
Meerrettich

Glas Wein

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit
Rucula an winterlichem Wurzelgemüse
mit konfierten Kartoffeln

oder

Auf der Haut gebratener Kapseehecht
an Safransauce auf Kohlrabi-Linsen-
Ragout mit Kartoffelpüree

Apfelkuchen im Glas mit Rum-Rosinen-
Eis

ab 2 Personen, je Gast

Dienstag bis Donnerstag
29,50

Freitag bis Sonntag
33,50

(incl. Sekt, Wein & Menü)
Änderung vorbehalten

Burg-Kennen-Lern-Menü

1.4. bis 4.4. und 8.4. bis 3.5.2026

Reservierung ist erforderlich
da die Cuverts limitiert sind
Menü wechselt laufend zum Beispiel

Glas Sekt

Scheiben vom geräucherten
Schweinerücken mit Thunfischsauce
Kapern und Rauke

Glas Wein

Spargel-Cordon bleu auf Speckerbisen
mit knusprigen Kartoffelecken
oder

Doradenfilet auf jungen glasierten
Möhren mit Schnittlauch-Püree

Skyrmousse mit Rhabarber-Kompott
und Rahmeis
ab 2 Personen, je Gast

Mittwoch und Donnerstag
29,50

Freitag bis Sonntag
33,50

Reservierung ist erforderlich

Burg Inghoven

Burgstr.10 41334 Nettetal 02153-912525
www.burg-ingenhoven.de burg-ingenhoven@rosenwasser.de

Sonntagsbraten reloaded auf Burg Inghoven

•
Sonntagssuppen aus der Suppenterrine
mit mehrerlei Einlagen am Tisch
eingesetzt

wöchentlich wechselnder Sonntagsbraten

Krustenbraten
am 22.02.2026

•
sanft geschmorte Ochsenbäckle
am 01.03.2026

•
Burgunderbraten
am 8.03.2026

•
Saftgulasch
am 15.03.2026

•
und unseren legendären Sauerbraten am
22.03.2026

•
dazu leckere Beilagen

Flying Dessert
Menüpreis 36.50

**frühzeitige Reservierung
erforderlich**

Spargel-Brunch

Sonntag den 26. April + 3. Mai
sowie am Muttertag (10.05.)
jeweils 11:45 bis 15 Uhr

Reservierung erforderlich

Festliches Vorspeisenbuffet

Niederrheinischer Spargel mit
Dampfkartoffel an Hollandaise
verfeinert

mit einer Schinkenauswahl
oder
Zander auf der Haut gebraten

oder
Schweinefilet
oder

Wiener Schnitzel
oder

exklusive für unsere Vegetarier Spargel
Risotto von
grünem und weißem Spargel

Flying-Dessert-Bufferet
49.--

für die ganz Kleinen Schnitzel und
später Eis 19,50

Burg Ingenhoven

Burgstr.10 41334 Nettetal 02153-912525
www.burg-ingenhoven.de burg-ingenhoven@rosenwasser.de

Grilltermine 2026

Burg on Fire
18-22 Uhr

06.06 (Samstag), 12.06, 19.06, 03.07,
10.07, 17.07, 24.07
08.08 (Samstag)
14/15.08(Freitag/Samstag)
21/22.08 (Freitag/Samstag)
29.08 und 04/05.09 (Freitag/Samstag)

Es erwartet Sie ein mediterranes
Grillbuffet mit vielen Köstlichkeiten,
Salaten und verschiedenen Dips und
Saucen.

Von unserer Live-Grill-Station erwartet
Sie viele verschiedenen Kreationen, die
nach und nach serviert werden wie z.B.

hausgemachter Flammkuchen
Stielkoteletts vom Landschwein
Spare Ribs, German Wings
Lachs vom Zedernbrett, Garnelen
Flanksteak, Mini-Hamburger....
(das Grillgut kann variieren)

Zum krönenden Abschluss ein
Dessert-Buffer mit süßen Köstlichkeiten

47,50€

Reservierung erforderlich

Burg Tapas rheinisch inspiriert am 01. Mai 2026 ab 18 Uhr

mit musikalischer Begleitung genießen
Sie viele Kleinigkeiten nach dem
Sharing-Prinzip in drei Gängen, bei
schönen Wetter auf unsere blumigen
Burgterrasse.

Menü

Niederrhein Vitello (Salat von
Kalbstafelspitz & Forelle)Ziegenkäse
im Strudelblatt mit Traubenchutney
Kartoffeltaschen mit Blutwurst gefüllt
auf Apfelmus

Mini Sauerbraten mit Apfelrotkohl und
Kartoffelklöße

Zander auf der Haut gebraten mit
Kartoffelspitzkraut & Linsenschaum

Spargel Cordon Bleu mit kleinen
Drillingen und Sauce Hollandaise

Creme Brulée mit marinierten
Erdbeeren

Mini-Erdbeerriemchen Haselnusseis auf
Rhabarber-Kompott mit Pumpernickel-
Crumble

39,50

Reservierung ist erforderlich

Burg Ingenhoven

Burgstr.10 41334 Nettetal 02153-912525
www.burg-ingenhoven.de burg-ingenhoven@rosenwasser.de

Ostern 2026 im Restaurant

Spargelcremesuppe mit Einlage

Lammkeule gratiniert unter der
Fenchelkruste mit Kichererbsencreme,
mit Champignons und Gemüse 46,90

oder

Maishähnchenbrust an Geflügelveloute
auf Erbsencreme und Gratin 39,90

oder

Gebratener Zander an Safransauce mit
Linsenknusper auf Kartoffelspitzkohl
mit glasierten jungen Möhren 45,50

oder

Niederrheinischer Stangenspargel mit
Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise
zerlassener Butter, wahlweise dazu
Schinkenvariation oder Medaillons vom
Schweinefilet 49.--

Kirschwasser-Mousse mit
Mandelbiskuit und Rhabarberragout
oder

Eierlikörparfait mit Erdbeersalat

Änderung vorbehalten

Ostern 2026 Raum Lobberich (OG)

Lassen Sie sich von vielen kleinen
Köstlichkeiten begeistern und Sie sich
in der Atmosphäre der Burg verwöhnen.
von 11.30 Uhr -15.00 Uhr

Festliches Vorspeisenbuffet:

Folienspargel, Spargelsalat weiß/grün,
Cocktail von Flusskrebse,
Spargelröllchen, Mousse vom Spargel
Räucherlachs, Matjes, Kalbstafelspitz
an Kräutervinaigrette,

Pfannekuchenröllchen mit Spargel und
Bärlauch gefüllt,

Antipasti, Ziegenkäse, Roastbeef,
Spargelcremesuppe,

Niederrheinischer Spargel
Schinkenauswahl, Hollandaise
Dampfkartoffeln

oder

Zander an Safranschaum Gemüse
und Erdäpfeln

oder

Schweinemedallions an Rahmsauce mit
frühlingshaftem Gemüse
und Gratin

Dessert-Buffer

mit Spargel 55.--

ohne Spargel im Hauptgang 49.--

Änderung vorbehalten