



SCHLOSS  
BÜCKEBURG

---

ALTE SCHLOSSKÜCHE



# HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ-RESTAURANT

## „ALTE SCHLOSSKÜCHE“

Liebe Gäste,

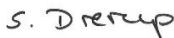
wir laden Sie herzlich ein in unserem Café-Restaurant  
„Alte Schlossküche“ auf eine kleine Zeitreise zu gehen.

Wo vor 100 Jahren fleißig gewerkelt, gekocht und gebacken  
wurde, hat heute Müßiggang und Geselligkeit Einzug  
gehalten.

Erleben Sie die einmalige Atmosphäre der historischen  
Räumlichkeiten und lassen Sie sich von uns kulinarisch  
verwöhnen und fürstlich bewirten.

Ihre

Ihr



Sandra Drerup  
*Restaurant- & Bankettleitung*

Jens Driftmeier  
*Küchenchef*

### **Wussten Sie schon?!**

Hochzeit, Taufe oder Geburtstagsfeier – egal ob im kleinen  
Kreis oder in großer Runde, in unseren einzigartigen  
Festsälen geben wir jedem Anlass einen unvergesslichen  
Rahmen. Sprechen Sie uns an!

# *Historisches*

Das Café-Restaurant „Alte Schlossküche“ befindet sich in den historischen Küchenräumen des Schloss Bückeburg, welche 1893-97 im Zuge des Anbaus des rechten Schlossflügels errichtet wurden.

Fürst Georg ließ die seit 1550 existierende, abseits vom Hauptgebäude, befindliche Küche abreißen und eine der modernsten Großküchen damaliger Zeit im Tiefparterre des Schlossflügels erbauen. Zukunftsweisende Küchentechnik, ein Eiskeller sowie ein elektrischer Speisenaufzug dienten dazu, mehr als 200 Gäste perfekt zu beköstigen.

Die herrschaftliche Familie wählte aus einem umfangreichen Speiseplan aus, den Fürstin Maria Anna jede Woche persönlich mit dem Hofkoch besprach.

Nach 1918 versank die Schlossküche in einen Dornröschenschlaf bis 2007.

Mit viel Herzblut modernisierte der heutige Schlossherr Alexander Fürst zu Schaumburg-Lippe die „Alte Schlossküche“, welche nun in neuem Glanz erstrahlt.



*Speisen*



# Speisen

## **Pastinakencremesuppe**

Bärlauchöl | Lila Kartoffel 6,00 €

## **Frühlingsalat**

Tomate | Gurke | Paprika | grüner Spargel

Brunnenkresse | Linsen | Hausdressing 13,00 €

.. zusätzlich Hähnchenbrust + 3,00 €

.. zusätzlich Garnelen + 6,00 €

## **Gersten-Brokkoli-Möhren- Taler**

(„Gerstoni“ Schaumburger Gourmet-Gerste)

Bärlauchquark | kleiner Salat 13,50 €

## **Fruchtiges Hähnchencurry**

dazu Reis | kleiner Salat 14,00 €

## **Schaumburg Lippisches Zungenragout**

Saucischen | Madeirasauce | Salzkartoffeln

Bohnensalat 15,50 €

## **Fischpfanne**

Garnelen | Fischfilets (Sorte nach Tagesangebot)

Spinat | Kirschtomaten | Tagliatelle 17,50 €

*... Wild aus fürstlicher Jagd :*

## **Schaumburger Wildsauerfleisch (in Aspik)**

Remoulade | Bratkartoffeln | kleiner Salat 13,00 €

## **Geschmorte Rehkeule**

Lila Kartoffelpüree | sautierten Blattspinat 15,50 €

# *Klassiker*

## **Schlossküchen Currywurst**

Gewürzsauce nach Schlossrezeptur | Krautsalat

Pommes Frites

9,00 €

## **Schlossküchen Burger**

Preiselbeer-Senf-Creme | Schlossküchen-Ketchup

Angus Rind | Speck | würziger Käse

13,00 €

## **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

Champignonrahmsauce | Pommes Frites

kleiner Salat

14,00 €

**Eine Auswahl verschiedener Kuchensorten finden Sie am  
Kuchenbuffet.**





### **Kaffee Eiskalt**

eine Kugel Mövenpick - Vanille - Eisgenuss  
geeister Café Creme und Sahne 4,50 €

### **Schokolade Eiskalt**

eine Kugel Mövenpick - Vanille - Eisgenuss  
geeister Schokolade und Sahne 4,50 €

### **Bunter Becher**

drei Kugeln Mövenpick – Eisgenuss | Sahne  
(Eissorten nach Wahl) 5,00 €

### **Fruchtexplosion**

zwei Kugeln Mövenpick - Guave - Mango - Eisgenuss  
gemischte Früchte und Sahne 5,50 €

### **Mandelzauber**

zwei Kugeln Mövenpick – gebrannte Mandel -  
Eisgenuss | heiße Kirschen | Sahne | Cantuccini 6,00 €

### **Schokolade küsst Minze**

eine Kugel Mövenpick - Schokolade - |  
eine Kugel Mövenpick - Vanille - Eisgenuss  
After Eight | Schokoladensauce | Sahne 6,00 €

### **Nuss mit Lustig**

zwei Kugeln Mövenpick - Walnuss - Eisgenuss  
Eierlikör | Sahne 6,00 €



# UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET

Täglich 9:30 Uhr – 12:00 Uhr

Beginnen Sie jeden Tag wie einen Urlaubstag!  
Mit einem Frühstücksbuffet, das keine Wünsche  
offen lässt!

Wählen Sie aus einer vielfältigen Auswahl an Brot-  
und Brötchen, unterschiedlichen Brotaufstrichen,  
Käse- und Wurstaufschnitt, Eierspezialitäten,  
frischem Obst und vielem mehr.

Inklusive verschiedener Säfte, Filterkaffee und  
Teespezialitäten.

Montag – Freitag 13,00 € pro Person

Samstag, Sonntag & Feiertags 16,00 € pro Person  
-erweitertes Buffet-  
(wie zum Beispiel Fischvariation, Gebäck, kleine  
Dessertauswahl)

Kinder von 4 bis 12 Jahren zahlen 1 € pro Lebensjahr.

Um Tischreservierungen wird gebeten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



*Getränke*



## Kaffee Spezialitäten



|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Filterkaffee <i>Tasse</i> (Jacobs)    | 2,60 € |
| Filterkaffee <i>Kännchen</i> (Jacobs) | 4,20 € |
| Kaffee Crème <i>Tasse</i>             | 2,60 € |
| Kaffee Crème <i>Kännchen</i>          | 4,20 € |
| Cappuccino                            | 2,80 € |
| Milchkaffee                           | 3,20 € |
| Latte Macchiato                       | 3,20 € |
| Espresso                              | 2,20 € |
| Espresso doppio                       | 3,20 € |
| Espresso Macchiato                    | 2,20 € |

*Alle unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch mit entkoffeiniertem Kaffee Hag.*

|   |        |
|---|--------|
| Schokolade  | 3,50 € |
| ... mit einer Portion Sahne                                 | 3,80 € |
| Chococcino (heiße Schokolade verfeinert mit einem Espresso) | 3,50 € |

## Tee Spezialitäten



|             |        |
|-------------|--------|
| je Kännchen | 4,20 € |
|-------------|--------|

*Wählen Sie aus folgenden Sorten:*

Assam bari | Green leaf | English breakfast | Refreshing mint |  
Darjeeling summer gold | Ayurveda Herbs & Ginger

*Aromatisiert:* Earl Grey | Morgentau | Sweet Berries | Cream Orange

## *Alkoholfreie Getränke*

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| L'eau Sans Souci Mineralwasser                                   | 0,275 l | 2,60 € |
| Naturelle oder Medium  | 0,75 l  | 6,80 € |
| Coca Cola, Coca Cola light, Fanta,<br>Sprite, Mezzo Mix          | 0,33 l  | 3,00 € |
| Schweppes Limonaden<br>(Ginger Ale   Bitter Lemon   Tonic Water) | 0,2 l   | 2,80 € |
| Apfelschorle   Rhabarber-Schorle                                 | 0,3 l   | 3,20 € |
| Krombacher Fassbrause Holunder                                   | 0,33 l  | 3,00 € |

## *Bier*

### Fassbier

|                                     |       |        |
|-------------------------------------|-------|--------|
| Krombacher Pils   Krombacher Alster | 0,3 l | 2,80 € |
|-------------------------------------|-------|--------|

### Flaschenbier

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Krombacher Pils alkoholfrei                | 0,33 l | 3,00 € |
| Krombacher Weizen<br>hell oder alkoholfrei | 0,5 l  | 4,20 € |
| Malzbier                                   | 0,33 l | 3,00 € |

## *Secco | Champagner*

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Fürst Schaumburg Secco  | 0,1 l  | 3,50 €  |
|   | 0,75 l | 22,50 € |
| Fürst Schaumburg Secco on Ice   | 0,15 l | 5,00 €  |
| PriSecco alkoholfrei  | 0,1 l  | 3,50 €  |
|   | 0,75 l | 22,50 € |
| Michel Mailliard Brut, Côte des Blancs<br>Premier Cru, Hausmarke<br>-natur- | 0,1 l  | 7,50 €  |
|   | 0,75 l | 39,00 € |



# Wein

## Weißwein

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Fürst Schaumburg Riesling, trocken     | 0,1 l  | 3,50 €  |
|  | 0,2 l  | 6,50 €  |
|  | 0,75 l | 22,50 € |
| Riesling Hohenlohe Oehringen, fruchtig | 0,1 l  | 3,50 €  |
|  | 0,2 l  | 6,50 €  |
|  | 0,75 l | 22,50 € |
| Weißburgunder-Chardonnay, trocken      | 0,1 l  | 3,80 €  |
|  | 0,2 l  | 7,20 €  |
|  | 0,75 l | 26,50 € |
| Chateau Haut Dambert blanc, trocken    | 0,1 l  | 3,80 €  |
| <i>Frankreich</i>                      | 0,2 l  | 7,20 €  |
|  | 0,75 l | 26,50 € |
| Sol y Nieve, trocken                   | 0,1 l  | 3,80 €  |
| <i>Spanien</i>                         | 0,2 l  | 7,20 €  |
|  | 0,75 l | 26,50 € |

## Rotwein

|                                     |        |         |
|-------------------------------------|--------|---------|
| Fürst Schaumburg Cuvée, trocken     | 0,1 l  | 3,50 €  |
|                                     | 0,2 l  | 6,50 €  |
|                                     | 0,75 l | 22,50 € |
| Chateau Haut Dambert rouge, trocken | 0,1 l  | 3,80 €  |
| <i>Frankreich</i>                   | 0,2 l  | 7,20 €  |
|                                     | 0,75 l | 26,50 € |
| FAVINO Tempranillo Crianza          | 0,1 l  | 3,80 €  |
| <i>Spanien</i>                      | 0,2 l  | 7,20 €  |
|                                     | 0,75 l | 26,50 € |

## *Spirituosen*

|                   |             |      |        |
|-------------------|-------------|------|--------|
| Averna            | 29 % vol.   | 2 cl | 3,00 € |
| Baileys           | 17 % vol.   | 2 cl | 3,00 € |
| Obstler Prinz     | 40 % vol.   | 2 cl | 3,00 € |
| Eckes Edelkirsch  | 20 % vol.   | 2 cl | 2,50 € |
| Fernet Branca     | 39 % vol.   | 2 cl | 2,50 € |
| Helbing Kümmel    | 35 % vol.   | 2 cl | 2,50 € |
| Jägermeister      | 35 % vol.   | 2 cl | 3,00 € |
| Linie Aquavit     | 41,5 % vol. | 2 cl | 3,50 € |
| Malteser Aquavit  | 40 % vol.   | 2 cl | 3,00 € |
| Ouzo 12           | 38 % vol.   | 2 cl | 2,50 € |
| Ramazotti         | 30 % vol.   | 2 cl | 3,50 € |
| Sambucca Molinari | 40 % vol.   | 2 cl | 3,00 € |
| Vodka             | 40 % vol.   | 2 cl | 3,00 € |

*Zusätzlich führen wir ausgewählte Brandy, Grappa und Obstbrände –  
sprechen Sie uns gerne an!*

**Tischreservierungen unter:**

Telefon: 05722-9558 60

E-Mail: [reservierung@schloss-bueckeburg.de](mailto:reservierung@schloss-bueckeburg.de)

**Gerne planen wir Ihre Veranstaltung bei uns:**

Telefon: 05722 – 9558 50

E-Mail: [veranstaltungen@schloss-bueckeburg.de](mailto:veranstaltungen@schloss-bueckeburg.de)