



Inh.: M.Gialantonidis

Am Oberstenhof 2 · 31675 Bückeburg

Telefon: 05722 8909246

info@castell-bueckeberg.de

www.castell-bueckeberg.de

Öffnungszeiten:

Täglich 12.00 bis 14.00 und ab 17.30 Uhr

Warme Küche täglich bis 21.30 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

Alle Speisen auch außer Haus

Geschichtliches

Der ehemalige Burgmannshof hat bereits mehrere verschiedene Nutzungen erfahren. Nach einer umfassenden Sanierung Ende der 1990er Jahre befinden sich hier Wohnungen und ein Restaurant. Den ehemaligen Burgmannshof ließ Wilhelm von Lüning 1535 an der Stadtumwallung erbauen. Von diesem ist nur noch ein Torbogen erhalten, der an die Trompeter Straße versetzt worden ist. Graf Friedrich Christian (Regent von 1681 bis 1724) schenkte den freien Platz vor dem Hof 1692 der Kolonien französischer Hugenotten, die darauf eine Kirche errichteten und einen bis 1772 belegten Friedhof anlegten. Die Reformierte Gemeinde nutzte das Gebäude des Burgmannshofes von 1746 bis 1766 als Waisenhaus. Seinen Namen „Oberstenhof“ erhielt er von Oberst Barchhausen (1784 bis 1861), der diesen 1817 erwarb.

Das Haus beherbergte von 1863 bis 1878 die Höhere Mädchenschule, für die Fürstin Marie zu Schaumburg-Lippe 1899 einen Neubau in rotem Backstein im Garten des Oberstenhofes errichten ließ. Von 1878 bis 1918 war hier die Fürstliche Hofbibliothek untergebracht. Das Konsistorium mietete 1921 das Gebäude, das von 1929 bis 1952 Sitz des Landeskirchenamtes war. Heute befindet es sich in Privatbesitz.

Nach dem Bau der Bückeburg um 1300 entstanden bis etwa 1350 vier Burgmannshöfe, die zur Versorgung der Verteidigungswälle gebraucht wurden. Neben dem Oberstenhof waren das der Schaumburger Hof an der Langen Straße (heute Museum Bückeburg), der Münchhausenhof am Sablé-Platz (heute Hubschraubermuseum) und ein möglicher weiterer Hof an der Stelle der heutigen Stadtkirche.



Kalte Vorspeisen

2. Tapas-Platte ^{1,2,3,8,13} 33,50
Verschiedene kalte und warme Leckerbissen
mit Brot
3. Drei verschiedene Dips ^{1,2,3}9,70
mit Fladenbrot
4. Aioli ^{1,3} 6,90
mit Röstbrot
5. Kleines Zaziki ^{1,8} 3,50
mit Brot
6. Zaziki ^{1,8,13} 6,80
mit Brot
7. Griechischer Schafskäse ^{8,13} 10,50
mit Tomaten, Zwiebeln und Oregano
dazu Brot
8. Tomaten mit Mozzarella ⁸10,50
auf Baguette mit grünem Pesto
11. Bruschetta9,00
12. Dolmadakia ^{1,3} 9,50
Weinblätter gefüllt mit Reis und Zaziki,
dazu Brot

Warme Vorspeisen

20. Frische Champignons mit Zaziki ^{1,8}9,00
paniert und frittiert, dazu Brot
21. Gebratene Peperoni ^{1,8}8,50
mit Knoblauch, Zaziki und Brot
23. Gefüllte Paprika ^{3,8}8,90
mit Schafskäse-Füllung und Brot
26. Saganaki ^{3,8}10,00
Panierter Schafskäse mit Zaziki und Brot
27. Gebackener Schafskäse ^{3,8,13}10,50
mit Tomaten, Peperoni, Oliven,
Zwiebeln und Brot
31. Calamari paniert ^{1,3} 10,90
mit Remouladen-Dip, dazu Brot
33. Muschel-Saganaki ^{8,b,n,j}12,00
mit Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce
und Schafskäse, dazu Brot



Salate

35. Griechischer Bauernsalat ^{1,3,8}10,50
mit Schafskäse , dazu Brot
37. Salat m. Hähnchenbruststreifen, ^{1,3,8} ...14,50
gebratenen Champignons, Ei und Mozzarella
38. Salat mit Putenstreifen ^{1,3,8} 14,90
und gebratenen Champignons, Parmesan
und gerösteten Kernen
39. Salat mit Rindfleisch-Streifen ^{1,3,8} 17,00
und Putenspieß mit Sesamkruste, gebackenem
Schafskäse und gerösteten Kernen
40. „Fresh & Fruity“ ^{1,3,8,13}15,50
Blattsalate, Gurke, Tomaten, Paprika, Oliven,
Pfefferoni, Ananas, Mango & Hähnchenbrust
42. Beilagen-Salat4,90
43. Krautsalat4,50

Dressing nach Wahl ^{1,2,3}
American / Joghurt / French
Hausgemachte Vinaigrette

Alle Salate werden mit Brot serviert

Suppen

44. Tomatencremesuppe ¹² 6,50
45. Zwiebelsuppe ¹²6,50
46. Hühnersuppe ¹²7,00

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen
frische hausgebackene Brötchen

Beilagen

51. Süßkartoffel-Pommes ^{1,2,3,8} 6,50
mit Aioli oder Zaziki
52. Hausgemachte Bratkartoffeln6,00
mit Zwiebeln und Speck
53. Rosmarinkartoffeln 5,50
54. Pommes frites 6,00
55. Rösti4,50
58. Reis4,00
59. Kroketten 4,50
60. Mediterranes Gemüse 7,50

- Beilagenänderungen bei allen Gerichten
ggf. mit Aufpreis -



Leckerbissen vom Grill mit Salat

85. Gyros mit Zaziki und Reis ^{1,3} 14,50
86. Suvlaki (2 Fleischspieße) ^{1,3} 15,00
mit Reis und Zaziki
87. Räuberspieß mit Pommes frites ^{1,3,8} 17,50
Gefülltes Schweinefleisch mit Schafskäse und Steaksauce
90. Spieß „Don Quijote“ mit Rösti ^{3,12} ... 21,50
Schweinefilet mit durchwachsenem Speck, Zwiebeln
u. Paprika, mediterranes Gemüse und Sauce béarnaise
91. Gyros - Calamari ^{1,3,d} 19,90
Gyros mit Zaziki, frittierten Calamari
und Pommes frites
92. Gyros und Suvlaki ^{1,3} 15,90
dazu Reis und Zaziki
93. Bifteki gefüllt mit Schafskäse, ^{1,3,8} 16,00
dazu Reis und Zaziki
94. Rinderleber mit durchw. Speck ¹ 17,50
dazu Apfelmus, geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln
95. 5 Lammkoteletts m. grünen Bohnen ^{1,3,8} .. 22,50
und Schafskäse, dazu Reis
96. Bauern-Teller 17,50
Gyros, Suzuki, Suvlaki, dazu Reis
97. Grill-Teller mit Reis 18,00
Gyros, Suvlaki, Suzuki, Leber und Speck
98. Castell-Teller mit Reis 18,50
Gyros, Suvlaki, Suzuki, Leber und Lammkoteletts
111. Athen-Teller mit Reis 23,00
Gyros, Schweinefilet, Hähnchenbrust und Rindersteak

Leckerbissen vom Grill für 2 Personen

121. Grillplatte für 2 Personen ^{1,3,8,i} 70,00
Gyros, 2 Suzuki, 2 Suvlaki, 2 Lammkoteletts
und 2 Steaks, dazu Bauernsalat, Zaziki und
2 Beilagen nach Wunsch, dazu Metaxasauce
122. Kaiser-Spieß für 2 Personen ^{1,3,8,2} 80,00
2 Hüftsteaks, 2 Schnitzel, 2 Hähnchenbrustfilets,
2 Stk. Schweinefilet, Bauchspeckscheiben,
dazu gemischter Salat, Aioli und Knoblauchbrot,
Champignonsauce und 2 Beilagen nach Wunsch

Aus dem Backofen

65. Lammfleisch 21,50
mit mediterranem Gemüse
66. Stifado ¹² 19,50
Lammfleisch mit geschmorten Zwiebeln
67. Lammfleisch m. dicken Bohnen ¹² 19,00
dazu Schafskäse
68. Lammfleisch m. grünen Bohnen ¹² 19,00
69. Hausgemachte Moussaka ¹² 17,50
162. Lasagne mit frischem Lachs ^{1,3,12} 17,50
Mozzarella und Spinat

Alle Gerichte aus dem Backofen
werden mit Brot und Salat serviert.

- Beilagenänderungen bei allen Gerichten
ggf. mit Aufpreis -



Steaks und Filets mit Salat

99. Champignonrahmschnitzel ^{3,12}17,00
paniert, mit Rahmsauce und Pommes frites
100. Paprikaschnitzel (pikant) ^{3,12}17,50
mit frischen Paprika und Zwiebeln
in Sahnesauce, dazu Pommes frites
102. Schweinemedallions in Sahnesauce ^{3,12}... 19,50
mit Champignons, Schinken und Zwiebeln,
dazu Rösti
108. Hähnchenbrustfilet ^{3,12}
in Knusperpanade18,90
mit Sesam, Champignon-Rahmsauce,
Brokkoli und Pommes frites

Steaks und Filets mit Salat

109. Hähnchenbruststreifen ^{1,3,12,h}
in Curry-Kokos21,00
Indische Art mit Ananas, Cashewnüssen und Reis
113. Rumpsteak ^{3,12}
in Cognac-Sahne-Sauce28,90
mit Kroketten und Bruschetta, Tomaten,
Champignons und Speck
115. Rumpsteak ^{1,2,3,12}
mit grünem Pesto29,50
Mozzarella und Rucola, dazu Grillgemüse
und Röstbrot
116. Rumpsteak mit Kräuterbutter28,50
mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
117. Rumpsteak ^{3,12}
mit Pfeffer-Sahnesauce 30,50
dazu Grillgemüse und Rösti
120. Ritterspieß ^{1,2,3,12}23,50
mit Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet,
dazu Brokkoli, Rösti und Dip, Sauce Bernaise

Zusatzstoffe & Allergene

1 = mit Konservierungsstoff / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Antioxidationsstoff / 4 = mit Süßungsmittel Saccharin / 5 = mit Süßungsmittel Cyclamat / 6 = mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle / 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam / 8 = mit Phosphat / 9 = geschwefelt / 10 = chininhaltig / 11 = koffeinhaltig / 12 = mit Geschmacksverstärker / 13 = geschwärzt / 14 = gewachst / 15 = gentechnisch verändert

a = glutenhaltiges Getreide / b = Krebstiere / c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, Fischgelatine / e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / f = Sojabohnen / g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / h = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse / i = Sellerie / j = Senf

- Beilagenänderungen bei allen Gerichten
ggf. mit Aufpreis -



Pfännchen mit Salat

124. Ratsherren-Pfanne ^{3,12} 21,50
Schweinefilet und Scampi mit Sauce béarnaise,
überbacken mit Käse, dazu hausgemachte Bratkartoffeln
125. Bückeburger Pfanne ^{3,12} 21,50
Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust
in Pfeffersauce, dazu frische Champignons
und hausgemachte Bratkartoffeln
126. Vegetarische Pfanne ^{3,12}
mit Schafskäse 19,50
mit frischem mediterranem Gemüse in
Tomaten-Knoblauch-Sauce, dazu Brot
127. Gyros-Pfanne mit Pommes ^{3,12} 18,50
in Metaxasauce mit Champignons,
überbacken mit Käse
129. Filet-Pfanne mit Brot ^{3,12} 20,50
Schweinefilet in Metaxasauce mit Champignons
und Käse überbacken
130. Hähnchenbrust mit Spinat ^{1,3,8} 18,00
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Rösti
132. Hawaii-Pfanne mit Brot ^{1,3,8} 19,50
Schweinefilet mit Ananas in Hawaiisauce,
und Käse überbacken.
134. Hähnchenbrustfilet mit Rucola ^{1,3,8} 18,50
mit Tomaten, und Mozzarella überbacken,
dazu Süßkartoffeln

Fischgerichte mit Salat

140. Steinbeißer-Filet gebraten ^{1,3} 22,50
mit Sauce béarnaise, dazu Bratkartoffeln
142. Ganzer Calamari vom Grill ⁸ 24,00
mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffeln und Dip
143. Frittierte Calamaris ⁸ 23,50
mit Süßkartoffeln und Dip
144. 6 Scampi vom Grill ^{3,8} 26,00
mit Knoblauch-Dip, Süßkartoffeln und Bruschetta
145. Schollenfilet 22,50
mit Bratkartoffeln, Sauce Bernaise und Brokkoli
146. Zanderfilet gebraten ⁸ 25,00
mit Knoblauch-Sahnesauce, mediterranem Gemüse
und Süßkartoffeln
148. Frisches Lachsfilet vom Grill ^{1,3} 23,50
mit Knoblauch-Kräutersauce, Brokkoli
und Rosmarinkartoffeln
150. Fischplatte für 2 Personen ^{2,3,8,9,14,d,h} 90,00
mit fritt. Calamari, 2 Scampi vom Grill,
2 Schollen-Filets, je 2 Stk. Lachsfilet und
Steinbeißer-Filet, hausgemachter Rucola-Salat,
Schafskäse-Dip mit Röstbrot und 2 Beilagen
nach Wunsch

- Beilagenänderungen bei allen Gerichten ggf. mit Aufpreis -



Vegane Gerichte

190. Gebratenes Gemüse ^{1,3,8} 15,50
in Tomaten-Knoblauch-Sauce
mit Rosmarinkartoffeln
191. Soja-Hähnchenfilet ^f 17,00
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Rösti und Salsa
192. Gemischter Salat ^{1,h} 13,50
mit gebratenen Champignons, Röstkernen,
Mango, Ananas, Cranberries, frischem Rucola
und Balsamico-Creme, dazu Röstbrot
193. Gemüse-Curry-Teller (scharf) ^{1,3} 16,00
Verschiedene Gemüsesorten mit grüner
Curry-Sauce, dazu Reis

Vegane Saucen

196. Salsa 1,50
197. Vegane Mayonaise 1,50
198. Teriyaki-Sesam-Sauce 1,50
199. Mediterrane Knoblauch-Sauce 1,50

Dessert

200. Tiramisu ^{1,2,4} 7,50
201. Coupe Dänemark ¹ 6,50
202. Panna Cotta ^{1,2,8} 7,00
203. Schoko-Soufflé mit Passionsfrucht- ^{1,2,4}
Sauce und Vanille-Eis 8,50
204. Amarena-Becher ¹ 7,50
205. Joghurt mit Honig und Walnüssen 6,50
206. Pfannkuchen mit Nutella, ^{1,2,4}
Walnüssen und Vanille-Eis 8,00
207. Eierlikör-Becher ¹ 6,50
208. Eis-Kugeln nach Wahl pro Kugel ab ¹.. 1,40
209. New York Cheesecake, ^{1,2,4}
mit Erdbeersauce 6,50

- Beilagenänderungen bei allen Gerichten ggf. mit Aufpreis -



Heiße Getränke

300.	Tasse Kaffee ¹¹	2,60
301.	Heiße Schokolade	3,50
302.	Cappuccino ¹¹	3,20
	Cappuccino ¹¹ mit Sahne.....	4,00
303.	Espresso ¹¹	2,50
304.	Tee	2,20
305.	Latte Macchiato ¹¹	3,90
306.	Milchkaffee ¹¹	3,70
307.	Griechischer Mokka ¹¹	2,70
	Doppelter Espresso ¹¹	4,80

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

Alkoholfreie Getränke

309.	Coca Cola zero ^{1,8,6,11}	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,90
310.	Coca Cola ^{1,8,6,11}	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,90
311.	Fanta ⁶	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,90
312.	Sprite ⁶	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,90
312.	Spezi ^{1,8,6,11}	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,90
313.	Gerolsteiner Sprudel	0,25 l.....	2,80
	0,75 l Fl.	6,40
314.	Gerolsteiner Naturel ...	0,25 l	2,80
	0,75 l Fl.	6,40
315.	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l Fl.	3,10
316.	Tonic Water ¹⁰	0,2 l Fl.	3,10
317.	Ginger Ale	0,2 l	3,10
318.	Wild Berry ²	0,2 l	3,10
326.	Vitamalz	0,33 Fl.	3,40

¹¹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig

Fruchtsäfte

317.	Apfelsaft	0,2 l	2,90
319.	Orangensaft	0,2 l	2,90
320.	Bananensaft	0,2 l	2,90
321.	Traubensaft	0,2 l	2,90
322.	Maracuja	0,2 l	2,90
323.	Kirschsft	0,2 l	2,90
324.	Rhabarbersaft.....	0,2 l	2,90
	Johannisbeersaft.....	0,2 l	2,90
	Alle Säfte	0,4 l	4,80
	Alle Schorlen	0,3 l	3,70
	Alle Schorlen	0,4 l	4,90



Biere vom Fass & Flaschenbiere

330.	Bitburger Pilsener0,3 l3,30
	0,5 l4,90
331.	Alster0,3 l3,30
	0,5 l4,90
332.	Diebels alt0,33 l Fl.3,40
333.	Benediktiner Hefe0,5 l Fl4,90
	Hell, dunkel, Alk.-frei		
334.	Bitburger alkoholfrei0,33 l Fl.3,40
335.	Köstritzer Kellerbier vom Fass	0,3 l3,30
336.		0,5 l4,90
	Alt Schuss ¹¹	0,5 l4,90

Longdrinks

336.	Scotch Cola ^{6,11}7,50
337.	Vodka Lemon ¹⁰7,50
338.	Gin Tonic ¹⁰7,50
339.	Bacardi Cola ¹¹7,50

Aperitifs

340.	Lillet Berry.....10,50,2 l.....	6,90
341.	Hugo16%0,2 l.....	6,50
342.	Aperol Sprizz ² ..11,5%..	0,26,90
344.	Martini Rosso..	14,45 cl5,20
344.	Martini Bianco..	14,4 %..5 cl.....	5,20
345.	Prosecco12%0,1 l4,20

Spirituosen

346.	Ouzo38 % ...2 cl2,50
347.	Malteserkreuz	..40 % ...2 cl2,80
348.	Metaxa ^{****}40 %...2 cl.....	3,80
	Metaxa ^{*****}	..40 % ...2 cl4,30
349.	Ramazotti.....	30 %...2 cl.....	3,80
350.	Averna.....	35 %...2 cl.....	3,80
351.	Jägermeister.....	38 %...2 cl.....	2,50
352.	Marilla41 %...2 cl.....	4,00
353.	Vodka40 %...2 cl3,20
354.	Obstler40 % ...2 cl3,50
355.	Williams40 %...2 cl3,50
358.	Marillen-Brand.	40 %...2 cl.....	3,80
359.	Grappa.....	40 %...2 cl.....	3,30
362.	Baileys17 %...4 cl6,00
363.	Sambuca38 %...2 cl3,30



Offene Weine

Weißweine

364. Grauer Burgunder ¹..... 13 %.....0,2 l.....5,80.....0,5 l.....13,00
Trockener hochwertiger Wein, kräftige und pikante Frische
365. Imiglikos ¹..... 11,5%.....0,2 l.....5,80.....0,5 l.....13,00
Lieblicher vollmundiger griechischer Weißwein
367. Demestica ¹..... 11,5 %.....0,2 l..... 5,80.....0,5 l.....13,00
Trockener Griechischer Weißwein
368. Retzina ¹.....12 %.....0,2 l..... 5,80.....0,5 l.....13,00
Trockener geharzter griechischer Weißwein
371. Pinot Grigio ¹..... 11,5 %.....0,2 l..... 5,80.....0,5 l..... 13,00
Fruchtig, fein und ausgewogen
372. Chardonnay ¹.....11,5 %.....0,2 l.....5,80.....0,5 l.....13,00
Trocken, hell, angenehm, harmonischer Geschmack

Rotweine

369. Lambrusco Rosso ¹.....8 %.....0,2 l.....5,80.....0,5 l.....13,00
Lieblich, fruchtig, süß
- Imiglikos ¹..... 11,5%.....0,2 l.....5,80.....0,5 l.....13,00
Lieblicher vollmundiger griechischer Rotwein
- Makedonikos ¹.....11,5%.....0,2 l.....5,80.....0,5 l.....13,00
Halbtrockener griechischer Rotwein
- Demestica ¹.....11,5 %.....0,2 l..... 5,80.0,5 l.....13,00
Trockener Griechischer Rotwein
373. Merlot ¹.....12,5 %.....0,2 l..... 5,80.....0,5 l.....13,00
Trocken, fruchtbetont und weich im Geschmack
374. Syrah-Cabernet Sauvignon ¹..13 %.....0,2 l..... 5,80.....0,5 l.....13,00
Ein Wein mit dunkelvioletter Farbe und den charakteristischen Aromen der Rebsorten
375. Mavro Dafne ¹.....15 %.....0,2 l.....5,80.....0,5 l.....13,00
Mit Lorbeer-würzigem Aroma und edelsüßem Geschmack



Flaschen-Weine

Weißweine

378. Pinot Grigio ¹..... 13 %..... 0,75 l.....23,50
Hervorragend als Aperitif oder als Begleiter von Gemüsevorspeisen & Fischgerichten
- Landpartie „Weißwein Cuveé“ ¹ ... 10,5 %..... 0,75 l.....22,50
Feinwürziger Duft, ansprechend und frisch, richtig süffig
385. Grauer Burgunder ¹.....13 %..... 1 l25,00
Trockener hochwertiger Wein
380. Sauvignon Blanc ¹.....12,5 %.....0,75 l.....25,90
Trocken, Aromen von Stachelbeere und Litschi, knackig, gleichzeitig cremig, exotisch nach Marakuja

Rosé

382. Rosato ¹..... 12,5 %..... 0,75 l.....24,50
Trocken, am Gaumen vollmundig und ausgewogen mit fruchtigen Himbeer- und Erdbeernoten

Rotweine

381. Merlot ¹..... 12 %..... 0,75 l.....23,50
Trocken, kräftige rubinrote Farbe, feine Aromen von roten Früchten, weich, vollmundig und harmonisch
383. Sangiovese Stupiello ¹..... 13,5 %..... 0,75 l.....24,50
Das Bukett hat einen feinen Duft nach Himbeeren und Brombeeren
384. Primitivo ¹.....13 %.....0,75 l.....25,90
Aromen von Pflaumen und Süßkirschen. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden