



Sehr geehrte Gäste,  
wir heißen Sie in unserem Restaurant „Schlossremise“ herzlich willkommen  
und wünschen Ihnen entspannte Stunden bei uns mit Blick auf die „Wolfsburg“.

### Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag	11:30 - 15 Uhr & 17:30 - 22 Uhr
Samstag	9 - 11:30 Uhr      Frühstücksbuffet 12:30 - 15 Uhr & 17:30 - 22 Uhr
Sonntag	9 - 11:30 Uhr      Frühstücksbuffet 12:30 - 15 Uhr
Montag	Ruhetag

Unsere Küche ist von 11:30 - 14:30 Uhr und von 17:30 - 21:30 Uhr für Sie geöffnet.

Unser Team präsentiert Ihnen Speisenangebote  
aus der deutschen & mediterranen Küche  
mit zusätzlich täglich wechselnden Empfehlungen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Team der Schlossremise



Folgen Sie uns auf



Facebook: @restaurantschlossremise



Instagram: @restaurant\_schlossremise



## Vorspeisen

<b>Carpaccio von Rote Bete</b> (vegetarisch) Rucola   Parmesan <sup>(g)</sup>	9,50€
<b>Duett von Jacobsmuscheln</b> zwei Stück   gratiniert in der Muschelschale <sup>(a,g,n)</sup>	10,00€
<b>Carpaccio vom Angus-Rind</b> Rucola   Parmesan <sup>(g)</sup>	11,50€
<b>Vitello Tonnato</b> dünn geschnittenes Kalbsfleisch   Thunfisch-Soße   Kapern <sup>(c,g,3)</sup>	11,50€
<b>Ziegenkäse</b> im Speckmantel   Honig-Butter-Soße <sup>(g)</sup>	12,50€
<b>Gänsestopfleber</b> Preiselbeerkompott   Salatbouquet	15,00€



## Antipasti-Variation

(ab drei Personen auf der 3-stöckigen Etagere serviert)

<b>Klassik:</b>	9,50€
Grillgemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmaschinken <sup>(g,3,13)</sup>	
<b>Deluxe:</b>	13,50€
wie Klassik - zusätzlich mit Carpaccio und Vitello Tonnato <sup>(3)</sup>	

## Salate

### Gartensalat

Blattsalat   Tomate   Balsamico-Himbeer-Dressing <sup>(g,l,1,9)</sup>	9,50€
---	-------

### Rucola Salat

Parmesan   Balsamico-Himbeer-Dressing <sup>(g,3,9)</sup>	10,50€
--	--------

Zum individuellen Verfeinern unserer Salate:

Pute <sup>(g)</sup>	5,50€	Ziegenkäse <sup>(g)</sup>	6,00€
Lachs <sup>(c,g)</sup>	8,00€	Zander <sup>(c,g)</sup>	8,00€
Rind <sup>(g)</sup>	9,00€		



## Suppen

Tomaten-Crème-Suppe <sup>(g)</sup>	6,00€
Maronen-Trüffel-Crème-Suppe <sup>(g)</sup>	7,00€

## Hauptgerichte

### vegetarische Gerichte



knusprige Süßkartoffel-Pommes Trüffel-Mayonnaise <sup>(g)</sup>	7,00€
Bandnudeln Walnuss   Birne   Zucchini   Paprika <sup>(a,d,g)</sup>	11,00€
Variation von Grillgemüse Rosmarinkartoffeln <sup>(g)</sup>	11,50€
Steinpilz-Ravioli Trüffel-Sahnesoße <sup>(a,g,13)</sup>	14,00€

## Fischgerichte

### Fischvariation

zwei verschiedene Fischarten & gratinierte Jacobsmuschel  
Safransoße | Kartoffelspalten <sup>(c,g,n)</sup>  
26,50€

Bandnudeln mit Lachswürfeln Tomaten-Sahnesoße <sup>(a,c)</sup>	14,50€
Zanderfilet Safran-Soße   Blattspinat   Kartoffelspalten <sup>(c,g)</sup>	22,50€
Lachsfilet Rahmwirsing   Rosmarinkartoffeln <sup>(c,g)</sup>	23,00€



## Fleischgerichte

### „Remisen Platte“

Medaillons von Schwein, Pute & Rind  
Kräuterbutter | Grillgemüse | Kartoffelspalten <sup>(g)</sup>  
18,50€

### Schwein

#### Sauerfleisch

Remoulade | Bratkartoffeln

13,50€

#### Geschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“

Rahmsoße | Champignon | Spätzle <sup>(a,g,12)</sup>

16,50€

#### Schweineschnitzel

Steakpomes | Gartensalat | Zitrone

16,50€

### Geflügel

#### Putenmedaillons

Paprika-Sahne-Soße | Steakpomes <sup>(a,g)</sup>

18,00€

#### Putenroulade

gebacken & gefüllt mit geräuchertem Schinken & Fetakäse | Steakpomes

18,50€

### Rind

#### Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen

Tomaten-Sahnesoße <sup>(a,g)</sup>

14,50€

#### Kalbsleber

Bratkartoffeln | Röstzwiebeln <sup>(e,g)</sup>

19,50€

#### Tafelspitz

Meerrettich-Riesling-Soße | Rosmarinkartoffeln

21,00€

### **Unser Gästeliebling vom Grill**

#### Rinderfilet (230g)

Pfeffersoße & Steakpomes <sup>(g)</sup>

27,50€

Balsamico-Reduktion, Rucola, Parmesan & gegrilltes Gemüse <sup>(g)</sup>

28,50€

Trüffelsoße & Steakpomes <sup>(g)</sup>

29,50€



### Empfehlung vom Küchenchef - Unser „Winter Menü“

Vorspeise	Gartensalat oder Maronen-Crème-Suppe
Hauptgang	Putenmedaillons mit Trüffelsoße oder Zanderfilet
Dessert	Schoko-Traum

34,00€

### Dessert

#### Crème brûlée

geflammt mit einer feinen Zuckerkruste <sup>(g)</sup>

6,50€

#### Marillenknödel

serviert mit Vanillesoße <sup>(g)</sup>

7,50€



#### Schoko-Traum

warmes Soufflé von dunkler Schokolade mit flüssigem Kern & Vanilleeis <sup>(e,g,l)</sup>

7,50€

### Für unsere kleinen Gäste

#### Nudeln mit Tomatensoße <sup>(a)</sup>

5,00€

#### Mini-Schnitzel mit Pommes <sup>(a,g,l)</sup>

6,00€

#### Chicken Nuggets hausgemacht mit Pommes <sup>(a)</sup>

6,00€

### Lebensmittelkennzeichnung

#### Allergene

a	glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste)
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
h	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l)
l	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Zusatzstoffe

1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Süßungsmittel Saccharin
5	mit Süßungsmittel Cyclamat
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7	mit Süßungsmittel Acesulfam
8	mit Phosphat
9	geschwefelt
10	chininhaltig
11	coffeinhaltig
12	mit Geschmacksverstärker
13	geschwärzt
14	gewachst
15	gentechnisch verändert