

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 - 14:30 Uhr & 17:30 - 22 Uhr
Samstag	17:30 - 22 Uhr
Sonntag	11:30 - 14:30 Uhr
Montag	Ruhetag

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

WILLKOMMEN - IHR APERITIF

Martini	rosso / bianco / dry	5 cl	4,50
“DAVID”	alkoholfreier Fruchtcocktail		5,00
Prosecco	Villa Sandi bianco / rosé	0,1 l	6,00
Lillet Wild Berry	Lillet Rouge Schweppes Russian Wild Berry Beeren		6,00
Aperol Spritz ²	Aperol Prosecco Soda		6,00

VORWEG - IHRE VORSPEISE

Carpaccio von Rote Bete (vegetarisch)		9,50
Rucola Parmesan ^(g)		
Carpaccio vom Weide-Rind		11,50
Rucola Parmesan ^(g)		
Vitello Tonnato		11,50
dünn geschnittenes Kalbsfleisch Thunfisch-Soße Kapern ^(c,g,3)		
Duett von Jacobsmuscheln		12,00
zwei Stück gratiniert in der Muschelschale ^(a,g,n) Salatbouquet		
Salat von Meeresfrüchten		14,50
Muschel Tintenfisch Garnele Zitronenvinaigrette		
Antipasti-Variation		14,50
Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Parmaschinken, Salami ^(g,3,13)		
Carpaccio und Vitello Tonnato ⁽³⁾		

Salate

Wildkräuter-Salat		
Grillgemüse weißes Balsamico-Dressing ^(g,3,9)		11,50

Zum individuellen Verfeinern:

Schafskäse 4,50	Hähnchen ^(g) 6,50	Rind ^(g) 9,00
-----------------	------------------------------	--------------------------

kleiner Salat als Beilage	3,50€
Mayonnaise / Ketchup	0,30€ pro Glas

„Schlossremise Menü“

Wildkräuter-Salat

Rinderfilet oder Fisch-Variation

geeiste Crème von Mascarpone & Limette

49,00

Hauptgerichte

vegetarische Gerichte

Variation von Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln ^(g)

14,50

hausgemachte Nudeln

Grillgemüse | Feigen | mediterrane Tomatensoße ^(a,d,g)

14,50

gefüllte Steinpilz-Ravioli

Trüffelsahnesoße ^(a,g,13)

16,50

Fischgerichte

„Fisch-Variation“

Duett von Schwertfisch & Lachs

Grillgemüse oder Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | Safransoße ^(c,g,n)

29,50

hausgemachte Nudeln mit Lachswürfeln

Tomatensahnesoße ^(a,c)

16,50

Lachsfilet

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Safransoße ^(c,g)

25,50

Schwertfisch

Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | Safransoße ^(c,g)

28,50

Fleischgerichte

„Remisen Platte“

Medaillons von Rind & Hähnchen und hausgemachte Cevapcici
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Paprika-Dip ^(g)

21,50

Schwein

Schweineschnitzel

Steakpommes | Gartensalat | Zitrone

17,50

Geflügel

gefüllte Hähnchenbrust

getrocknete Tomaten | Blattspinat | Schafskäse | Rosmarinkartoffeln

19,50

Kalb

Kalbsschnitzel

Steakpommes | Gartensalat | Zitrone

22,50

Rind

hausgemachte Nudeln mit Rinderfiletspitzen

Grillgemüse | mediterrane Tomatensahnesoße ^(a,g)

17,50

Steinpilz-Ravioli mit Rinderfiletspitzen

Trüffelsahnesoße ^(a,g,13)

19,50

Geschnetzeltes vom Rind

Rahmsauce | Champignon | Spätzle ^(a,g)

23,00

Unser Gästeliebling vom Grill

Rinderfilet

220g Rohgewicht | aus Argentinien

serviert wahlweise mit:

Pfeffersoße, Trüffelsahnesoße oder Rucola-Parmesan

34,00

dazu Steakpommes & kleiner Salat oder Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln ^(a,g)

Dessert

geeister Crème von Mascarpone & Limette ^(g) 7,50

„Schoko-Traum“

warmes Soufflé von dunkler Schokolade mit flüssigem Kern & Vanilleeis ^(a,e,g,l) 7,50

Triologie von Eis

Bauernhof-Eis von Familie Müller aus Ettenbüttel ^(d,g,l)

Himbeersorbet | Schokolade | Joghurt-Zitrone 7,50

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensoße ^(a) 5,00

Mini-Schnitzel mit Pommes ^(a,g,l) 6,50

Chicken Nuggets hausgemacht mit Pommes ^(a) 6,50

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