

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: @schlossremise_wolfsburg

WILLKOMMEN - IHR APERITIF

Martini	rosso / bianco / dry	5 cl	4,50
Virgin Fruity	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) 10,50
Rucola | Parmesan ^(d,g)

Carpaccio vom Weide-Rind 11,50
Rucola | Parmesan ^(g)

Vitello Tonnato 11,50
Kalbsfleisch | Thunfisch-Soße | Kapern ^(c,g,3)

getrübelt Gänseleber 12,00
Müsliboden | Salatbouquet ^(a,g)

Duett von Jacobsmuscheln 12,00
zwei Stück | gratiniert in der Muschelschale | Salatbouquet ^(a,c,g,n)

Antipasti-Variation 14,50
Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Parmaschinken, Salami ^(g,3,13)
Carpaccio und Vitello Tonnato

Suppe

Tomatensuppe ^(g) 7,00
Maronen-Trüffel-Crème-Suppe ^(g) 8,00

Salate

Wildkräuter-Salat 13,00
Grillgemüse | Walnüsse | Honig - Senf - Dressing ^(d,g,3,9)

Zum individuellen Verfeinern: Hähnchen ^(g) 6,50
Rind ^(g) 9,00

„Schlossremise Menü“

Maronen-Trüffel-Crème-Suppe

Rinderfilet oder Fisch-Variation

Schoko-Traum

49,00

Hauptgerichte

vegetarische Gerichte

Variation von Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln ^(g)

14,50

Gemüsepfanne mit Süßkartoffel-Gnocchi

Kürbisbutter ^(g)

14,50

gefüllte Steinpilz-Ravioli

Trüffelsahnesoße ^(a,g,13)

16,50

Fischgerichte

„Fisch-Variation“

Duett von Rotbarsch & Lachs mit gratinierter Jacobsmuschel

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

29,50

hausgemachte Nudeln mit Lachs

Tomatensahnesoße ^(a,c)

16,50

Lachsfilet

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Safransoße ^(c,g)

25,50

Rotbarsch

Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | geröstete Mandelsplitter | Safransoße ^(c,d,g)

27,50

Fleischgerichte

„Remisen Platte“

Medaillons von Rind, Schwein & Hähnchen

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln ^(g)

23,00

Schwein

Schweineschnitzel

17,50

Gartensalat | Steakpommes | Zitrone ^(a,l)

Wild

Roulade vom Hirsch

27,00

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Preiselbeersauce ^(l)

Lamm

Lammfilet

29,00

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Rotwein- Zwiebelsoße ^(g)

Kalb

Kalbsschnitzel

24,50

Gartensalat | Steakpommes | Zitrone ^(a,l)

Rind

Steinpilz-Ravioli mit Rinderfiletspitzen

19,50

Trüffelsahnesoße ^(a,g,13)

Geschnetzeltes vom Rind

23,00

Champignon | Spätzle | Rahmsauce ^(a,g)

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)

kleiner Salat als Beilage

3,50

Mayonnaise / Ketchup

0,30€

Dessert

Triologie von Eis

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

Himbeersorbet | Schokolade | Spekulatius-Eis mit karamellisierten Mandeln 7,50

„Schoko-Traum“

warmes Schokoladenküchlein | Vanilleeis ^(a,e,g,l)

8,00

Mariellenknödel

mit Vanillesoße ^(g)

8,00

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