

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in €-Angaben.

---

## WILLKOMMEN - IHR APERITIF

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

## VORWEG - IHRE VORSPEISE

<b>Brotsalat</b>		9,00
Sherrytomaten   rote Zwiebeln   Balsamico-Reduktion		
<b>Duett von Jacobsmuscheln</b>		10,00
zwei Stück   gratiniert in der Muschelschale <sup>(a,g,n)</sup>		
<b>Carpaccio von Rote Bete</b> (vegetarisch)		10,50
Rucola-Pesto   Parmesan <sup>(g)</sup>		
<b>Carpaccio vom Angus-Rind</b>		11,50
Rucola   Parmesan <sup>(g)</sup>		
<b>Vitello Tonnato</b>		11,50
dünn geschnittenes Kalbsfleisch   Thunfisch-Soße   Kapern <sup>(c,g,3)</sup>		
<b>Ziegenkäse</b>		12,50
im Speckmantel   Honig-Butter-Soße   Salatbouquet <sup>(g)</sup>		
<b>Sauerfleisch</b>		13,50
Bratkartoffeln   Senf		



### Antipasti-Variation

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

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

## Suppen

Tomatensuppe <sup>(g)</sup>	6,00
Crème-Suppe von Karotten & Birne <sup>(g)</sup>	6,50

## Salate

### Gartensalat

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

### Rucola Salat

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

Zum individuellen Verfeinern unserer Salate:

Hähnchenbrustfilet <sup>(g)</sup>	5,50	Ziegenkäse <sup>(g)</sup>	6,00
Lachs <sup>(c,g)</sup>	9,00	Zander <sup>(c,g)</sup>	9,00

## HAUPTGERICHTE

### vegetarische Gerichte



knusprige Süßkartoffel-Pommes	9,00
Trüffel-Mayonnaise <sup>(g)</sup>	

Bandnudeln	13,00
Zucchini   Paprika   Birne   Feige   Walnuss <sup>(a,d,g)</sup>	

Variation von Grillgemüse	14,50
Rosmarinkartoffeln <sup>(g)</sup>	

gratinierte Artischocken	15,50
Kartoffeln   Schafskäse   getrocknete Tomaten <sup>(g)</sup>	

Steinpilz-Ravioli	16,00
Trüffel-Sahnesoße <sup>(a,g,13)</sup>	

---

## Fischgerichte

### Fischvariation

zwei verschiedene Fischarten & gratinierte Jakobsmuschel  
 Safransoße | Rosmarinkartoffeln <sup>(c,g,n)</sup>

26,50

**Bandnudeln mit Lachswürfeln** 15,50

Tomaten-Sahnesoße <sup>(a,c,g)</sup>

**Zanderfilet** 23,50

Safran-Soße | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln <sup>(c,g)</sup>

**Lachsfilet** 24,00

Safran-Soße | Champagner-Julienne von Karotte & Zucchini | Rosmarinkartoffeln <sup>(c,g)</sup>

## Fleischgerichte

### „Remisen Platte“

Medaillons von Schwein, Hähnchen & Rind  
 Kräuterbutter | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln <sup>(g)</sup>

19,50

## Rind

**Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen** 14,50

Tomaten-Sahnesoße <sup>(a,g)</sup>

**Kalbsleber** 19,50

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

**Kalbsschnitzel** 24,50

Steakpomes | Gartensalat | Zitrone <sup>(a,l)</sup>

## Unser Gästeliebling vom Grill

Rinderfilet (230g)

Pfeffersoße & Steakpomes <sup>(g)</sup> 27,50

Rucola, Aceto Balsamico Reduktion, Parmesan & gegrilltes Gemüse <sup>(g)</sup> 28,50

Rotwein-Zwiebelsoße & Steakpomes <sup>(g)</sup> 29,50

Trüffelsoße & Steakpomes <sup>(g)</sup> 30,00

## Geflügel

gefüllte Hähnchenbrust 18,50  
Spinat | Schafskäse | getrocknete Tomaten | Rosmarinkartoffeln <sup>(g)</sup>

## Schwein

Geschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“ 16,50  
Rahmsoße | Champignon | Spätzle <sup>(a,g,12)</sup>

Schweineschnitzel 17,50  
Steakpommes | Gartensalat | Zitrone <sup>(a,l)</sup>

## Lamm

Filet vom Lammrücken 27,50  
Rotwein-Zwiebel-Soße | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln <sup>(g)</sup>

## **SÜßES FINALE - DESSERT**

Marillenknödel 7,50  
serviert mit Vanillesoße <sup>(g)</sup>

Schoko-Traum 7,50  
warmes Soufflé von dunkler Schokolade mit flüssigem Kern & Vanilleeis <sup>(e,g,l)</sup>

Crème brûlée 8,50  
geflämmt mit einer feinen Zuckerkruste & Sorbet von Himbeeren <sup>(g)</sup>

Eis-Triologie vom Bauernhof 8,00  
aus hofeigener, frischer Milch in Ettenbüttel/Gifhorn hergestellt <sup>(g)</sup>

Pistazie  
karamellierte Walnuss

Himbeersorbet  
Buttermilch-Zitrone



## **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,l)</sup> 6,00

---