

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 Samstag	17:30 - 22 Uhr
Freitag & 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

TROPICAL FRUITY	<i>alkoholfreier Fruchtcocktail</i>	5,00
MARTINI	<i>rosso bianco dry</i>	6,00
PROSECCO	<i>bianco</i>	6,00
SARTI SPRITZ	<i>Sarti Rosa Prosecco Soda</i>	7,90
HUGO	<i>Prosecco Holunderblütensirup Soda</i>	7,90
LILLET WILD BERRY	<i>Lillet Rouge Schweppes Russian Wild Berry Beeren</i>	7,90
APEROL SPRITZ	<i>Aperol Prosecco Soda</i>	7,90
VILLA SANDI 0,75	<i>Prosecco rosé</i>	32,00
MOËT & CHANDON 0,75	<i>Impérial</i>	65,00
	<i>Ice</i>	80,00
	<i>Rosé</i>	85,00
RUINART 0,75	<i>Rosé</i>	120,00

VORWEG - IHRE VORSPEISE

CARPACCIO VON ROTE BETE (vegetarisch)	12,50
<i>Rucola Schafskäse ^(d,g)</i>	
CARPACCIO VOM WEIDE-RIND	14,50
<i>Rucola Parmesan ^(g)</i>	
VITELLO TONNATO	14,50
<i>Kalbsfleisch Thunfisch-Soße Kapern ^(c,g,3)</i>	
GEBRATENER ZIEGENKÄSE (vegetarisch)	15,50
<i>Salatbouquet ^(g)</i>	
ANTIPASTI-VARIATION	16,00
<i>Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Parmaschinken, Salami ^(g,3,13)</i>	
<i>Carpaccio und Vitello Tonnato</i>	
GRATINIERTE JACOBSMUSCHELN	17,00
<i>in der Muschelschale Salatbouquet ^(a,c,g,n)</i>	

SUPPE

MARONEN-TRÜFFEL-CRÈME-SUPPE ^(g) (vegetarisch)	8,50
KOKOS-KURKUMA-SUPPE	8,50
<i>zwei gebratene Garnelen ^(b,g)</i>	

SALAT

WILDKRÄUTER-SALAT

Grillgemüse | Balsamico-Dressing ^(d,g,3,9)

14,00

Zum individuellen Verfeinern:

Schafskäse ^(g) 19,00

Hähnchen 21,00

Rind 24,00

VEGETARISCHE GERICHTE

VARIATION VON GRILLGEMÜSE

Rosmarinkartoffeln ^(g) | Safransoße

16,50

CRÈME - POLENTA

Schafskäse / Grillgemüse ^(d,g)

17,50

GEFÜLLTE STEINPILZ-RAVIOLI

Trüffelsahnesoße ^(a,g,13)

19,50

FISCHGERICHTE

„FISCH-VARIATION“

Duett von Zander & Lachs mit gratinierter Jacobsmuschel

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

34,00

LACHSFILET

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Safransoße ^(c,g)

29,00

ZANDERFILET

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

29,00

FLEISCHGERICHTE

„REMISEN PLATTE“

Medallions von Rind, Schwein & Hähnchen

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Pfeffersoße ^(g)

26,00

SCHWEIN

SCHWEINESCHNITZEL 19,50
Gartensalat | Steakpommes | Zitrone ^(a,l)

GEFLÜGEL

BRUSTFILET VOM TRUTHAHN 24,00
*gefüllt mit Feigen, Schafskäse & Parmaschinken-Mantel
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln*

LAMM

LAMMFILET
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Rotwein-Zwiebelsoße ^(g) 32,50

KALB

KALBSSCHNITZEL 29,00
Gartensalat | Steakpommes | Zitrone ^(a,l)

RIND

STEINPILZ-RAVIOLI MIT RINDERFILETSPITZEN 23,50
Trüffelsahnesoße ^(a,g,13)

GESCHMORTE RINDERROULADE 29,00
Kartoffelklöße | Rotkohl | Bratensoße ^(h,f,g,i)

RINDERBÄCKCHEN 32,50
Kartoffelklöße | Grillgemüse | Bratensoße

UNSER GÄSTELIEBLING VOM GRILL

RINDERFILET

*serviert wahlweise mit: Pfeffersoße, Trüffelsahnesoße oder Rotwein-Zwiebelsoße
dazu: Steakpommes & kleiner Salat ^(a,g)
220g 39,00 300g 49,00*

<i>kleiner Salat als Beilage</i>	<i>5,50</i>	<i>Mayonnaise Ketchup</i>	<i>1,50</i>
<i>Soße extra</i>	<i>3,00</i>	<i>to go Verpackung</i>	<i>2,00</i>

DESSERT

MARILLEN-KNÖDEL (g)	8,00
<i>Vanillesoße</i>	
CRÈME BRÛLÉE (g,d)	8,50
„SCHOKO-TRAUM“	9,50
<i>warmes Schokoladenküchlein Vanilleeis (a,e,g,l)</i>	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PORTION POMMES	5,00
NUDELN	
<i>mit Tomatensoße (a)</i>	6,50
CHICKEN NUGGETS (hausgemacht)	
<i>mit Pommes (a)</i>	7,50
MINI-SCHNITZEL	
<i>mit Pommes (a,g,l)</i>	7,50

Lebensmittelkennzeichnung

Allergene

a	glutenhaltiges Getreide (z.B. 1.Weizen, 2.Roggen, 3.Hafer, 4.Gerste)
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Schalenfrüchte (z.B. 1.Mandeln, 2.Haselnüsse, 3.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

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

WASSER

Tafelwasser

medium / still

0,2 l	2,90
0,4 l	4,80
0,75 l	6,20

San Pellegrino medium / Acqua Panna still

0,75 l	6,40
--------	------

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola Coca Cola zero ^{2,6,11}

0,2 l	3,00
-------	------

Sprite Fanta Spezi ^{2,3,11}

0,4 l	4,90
-------	------

Vita Malz ^a

0,33 l	3,70
--------	------

SCHWEPPE

Bitter Lemon Tonic Water

0,2 l	3,00
-------	------

Ginger Ale Wild Berry

0,4 l	4,90
-------	------

FRUCHTSÄFTE/-SCHORLEN

Apfel Orange Maracuja

0,2 l	3,00
-------	------

Traube Kirsche Banane

0,4 l	4,90
-------	------

Rhabarber Johannisbeere

ALPENZENZERO

Schorle aus einer Manufaktur in Füssen

Zitrone-Ingwer

0,2 l	3,00
-------	------

Limette-Minze-Ingwer

0,4 l	4,90
-------	------

BIER ^a

Hasseröder ⁴ vom Fass

0,25 l / 0,4 l	3,20 / 4,90
----------------	-------------

Alster ^{2,4}

0,25 l / 0,4 l	3,20 / 4,90
----------------	-------------

Beck's ⁴ alkoholfrei

0,33 l	3,50
--------	------

Franziskaner Hefeweizen ^{1,4}

0,5 l	5,20
-------	------

naturtrüb / kristallklar / dunkel / alkoholfrei

OFFENE WEINE (0,2L)

WEIßWEIN

CHARDONNAY	7,00
<i>trocken Italien - Venetien</i>	
PINOT GRIGIO	7,00
<i>trocken Italien - Venetien</i>	
BACCHUS	8,00
<i>trocken bis halbtrocken & fruchtig Deutschland - Franken</i>	
GRAUBURGUNDER	8,50
<i>trocken Deutschland - Pfalz</i>	
RIESLING	9,50
<i>trocken Deutschland - Rheingau</i>	

ROSÉWEIN

PORTUGIESER	7,00
<i>trocken Deutschland - Rheinhessen</i>	

ROTWEIN

NEGROAMARO	7,50
<i>Trocken Italien - Manduria</i>	
PRIMITIVO	8,00
<i>trocken Italien - Apulien</i>	

Unsere Flaschenweine finden Sie bitte in der separaten Weinkarte.

HEIßGETRÄNKE

<i>Espresso</i> ⁷	2,40
<i>Espresso Macchiato</i> ^{7,g}	2,60
<i>Café Crème</i>	2,90
<i>Doppelter Espresso</i> ⁷	3,60
<i>Cappuccino</i> ^{7,g}	3,60
<i>Latte Macchiato</i> ^{7,g}	4,10
<i>Milchkaffee</i> (groß) ^{7,g}	4,10
<i>Glas Tee</i> ⁷	2,80
<i>schwarzer Tee</i>	
<i>grüner Tee</i>	
<i>Kräutertee</i>	
<i>Früchtetee</i>	
<i>Minztee</i>	

DIGESTIF & LONGDRINKS

AVERNA	sizilianischer Kräuterlikör	4cl	4,00
BAILEYS (g)	Sahnelikör mit irischem Whiskey	4cl	4,50
FERNET BRANCA	aus 27 Kräutern & Gewürzen aus 5 Kontinenten	4cl	4,00
JÄGERMEISTER	Kräuterlikör aus Wolfenbüttel	2cl	3,00
LINIE AQUAVIT	aus Norwegen lateinisch für "Wasser des Lebens"	2cl	3,00
RAMAZOTTI	italienischer Halbbitter aus 33 Kräutern	4cl	4,00
RÉMY MARTIN	VSOP Cognac	4cl	11,00
SAMBUCA EXTRA	Anislikör aromatisiert mit Süßholz & Sternanis	2cl	3,00
SHERRY	Geschmack: fino medium dry - von Sandeman	4cl	4,00
TEQUILA SILVER	aus Zucker der mexikanischen blauen Agave	2cl	3,00
VETERANO	spanischer Brandy von Osborne	4cl	4,00

OBSTBRAND 2cl

WILLIAMS CHRIST	3,50
ALTE PFLAUME	5,00
MARILLE	5,00
HASELNUSS	5,00
MOORBIRNE	8,00

GRAPPA 2cl

RISERVA ZANIN	5,00
LA TRENTINA MORBIDA	7,00
LE DICOTTO LUNE	9,00

WODKA 2cl

ABSOLUT	5,00
GREY GOOSE	9,00

GIN 4cl (mit Tonic Water)

BOMBAY SAPPHIRE	8,00
HENDRICK'S	11,00
GIN MARE	13,00
MONKEY 47	13,00

RUM 4cl (mit Softgetränk)

HAVANNA 3-JÄHRIG	7,50
HAVANNA 7-JÄHRIG	11,00

WHISKEY 4cl

CANADIAN CLUB	5,00
JACK DANIELS	7,00
JIM BEAM	7,00
CHIVAS REGAL 12-JÄHRIG	8,00
GLENFIDDICH 15-JÄHRIG	11,00