

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

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

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

16,50

Rosmarinkartoffeln ^(g) | *Safransoße*

CRÈME - POLENTA

17,50

Schafskäse / Grillgemüse ^(d,g)

GEFÜLLTE STEINPILZ-RAVIOLI

19,50

Trüffelsahnesoße ^(a,g,13)

SPARGEL GERICHTE

400G WEIßER STANGENSPARGEL VOM EICKENHOF

17,00

Salzkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Rührei 21,00

Parmaschinken 21,00

Schweineschnitzel 28,00

Lachsfilet 33,00

Kalbsschnitzel 36,00

FISCHGERICHTE

„FISCH-VARIATION“

Duett von Zander & Lachs mit Gratiniertes Jacobsmuschel

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

34,00

LACHSFILET

29,00

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Safransoße ^(c,g)

ZANDERFILET

29,00

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

FLEISCHGERICHTE

„REMISEN PLATTE“

*Medaillons 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*

L A M M

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

K A L B

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

R I N D

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

RINDERBÄCKCHEN 29,00
Salzkartoffeln | Grillgemüse | Bratenjus

UNSER GÄSTELIEBLING VOM GRILL

RINDERFILET

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

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

DESSERT

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PORTION POMMES	5,00
NUDELN <i>mit Tomatensoße ^(a)</i>	6,50
CHICKEN NUGGETS <i>(hausgemacht)</i> <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 3,50

SCHWEPPE S

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 <i>trocken Italien - Venetien</i>	6,50
PINOT GRIGIO <i>trocken Italien - Venetien</i>	6,50
BACCHUS <i>trocken bis halbtrocken & fruchtig Deutschland - Franken</i>	7,50
GRAUBURGUNDER <i>trocken Deutschland - Pfalz</i>	8,00

ROSÉWEIN

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

ROTWEIN

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

Unsere Flaschenweine finden Sie bitte in der separaten Weinkarte.

HEIßGETRÄNKE

<i>Espresso</i> ⁷	2,40
<i>Espresso Macchiato</i> ^{7,9}	2,60
<i>Café Crème</i>	2,90
<i>Doppelter Espresso</i> ⁷	3,60
<i>Cappuccino</i> ^{7,9}	3,60
<i>Latte Macchiato</i> ^{7,9}	3,90
<i>Milchkaffee (groß)</i> ^{7,9}	3,90
<i>Glas Tee</i> ⁷	2,80

*schwarzer Tee
grüner Tee
Kräutertee
Früchtetee
Minztee*

DIGESTIF & LONGDRINKS

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