

*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

<i>Dienstag bis Donnerstag</i>	<i>17:30 - 22 Uhr</i>
<i>Freitag</i>	<i>11:30 - 14:30 Uhr 17:30 - 22 Uhr</i>
<i>Samstag</i>	<i>17:30 - 22 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>11:30 - 14:30 Uhr</i>
<i>Montag</i>	<i>Ruhetag</i>

*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

<b>TROPICAL FRUITY</b>	<i>alkoholfreier Fruchtcocktail</i>	5,00
<b>MARTINI</b>	<i>rosso   bianco   dry</i>	6,00
<b>PROSECCO</b>	<i>bianco</i>	6,00
<b>SARTI SPRITZ</b>	<i>Sarti Rosa   Prosecco   Soda</i>	7,50
<b>HUGO</b>	<i>Prosecco   Holunderblütensirup   Soda</i>	7,50
<b>LILLET WILD BERRY</b>	<i>Lillet Rouge   Schweppes Russian Wild Berry   Beeren</i>	7,50
<b>APEROL SPRITZ</b>	<i>Aperol   Prosecco   Soda</i>	7,50
<b>VILLA SANDI 0,75</b>	<i>Prosecco rosé</i>	32,00
<b>MOËT &amp; CHANDON 0,75</b>	<i>Impérial</i>	65,00
	<i>Ice</i>	80,00
	<i>Rosé</i>	85,00

## VORWEG - IHRE VORSPEISE

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

## SUPPE

<b>KAROTTEN-BIRNEN-INGWER-SUPPE</b> <sup>(8)</sup> (vegetarisch)	8,50
<b>KOKOS-KURKUMA-SUPPE</b>	8,50
<i>zwei gebratene Garnelen <sup>(b,g)</sup></i>	

## SALAT

### WILDKRÄUTER-SALAT

Grillgemüse | Balsamico-Dressing <sup>(d,g,3,9)</sup>

14,00

Zum individuellen Verfeinern:

Schafskäse <sup>(g)</sup> 5,00

Hähnchen 7,00

Rind 10,00

## VEGETARISCHE GERICHTE

### GEMÜSE-POLENTA

Grillgemüse | Schafskäse <sup>(d,g)</sup>

17,00

### VARIATION VON GRILLGEMÜSE

Rosmarinkartoffeln <sup>(g)</sup> | Safransoße

16,50

### GEFÜLLTE STEINPILZ-RAVIOLI

Trüffelsahnesoße <sup>(a,g,13)</sup>

18,50

## FISCHGERICHTE

### „FISCH-VARIATION“

#### DUETT VON ZANDER & LACHS MIT GRATINIERTER JACOBSMUSCHEL

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Safransoße <sup>(c,g,n)</sup>

34,00

### LACHSFILET

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Safransoße <sup>(c,g)</sup>

29,00

### ZANDERFILET

Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | Safransoße <sup>(c,d,g)</sup>

29,00

## FLEISCHGERICHTE

### „REMISEN PLATTE“

*Medaillons von Rind, Schwein & Hähnchen  
 Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Pfeffersoße <sup>(g)</sup>*
26,00

### SCHWEIN

**SCHWEINESCHNITZEL** 19,50  
*Gartensalat | Steakpommes | Zitrone <sup>(a,l)</sup>*

### GEFLÜGEL

**GEFÜLLTES BRUSTFILET VOM TRUTHAHN** 22,50  
*Grillgemüse | Feigen | getrocknete Tomaten | Parmaschinken-Mantel*

### L A M M

**LAMMFILET** 32,50  
*Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Rotwein- Zwiebelsoße <sup>(g)</sup>*

### K A L B

**KALBSLEBER** 22,50  
*Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln*

**KALBSBÄCKCHEN** 29,00  
*Bratenjus | Röstgemüse | Kartoffelklöße*

**KALBSSCHNITZEL** 27,50  
*Gartensalat | Steakpommes | Zitrone <sup>(a,l)</sup>*

### R I N D

**STEINPILZ-RAVIOLI MIT RINDERFILETSPITZEN** 22,50  
*Trüffelsahnesoße <sup>(a,g,13)</sup>*

### UNSER GÄSTELIEBLING VOM GRILL

#### RINDERFILET

<i>serviert wahlweise mit:</i>	<i>Pfeffersoße, Trüffelsahnesoße oder Rotwein-Zwiebelsoße</i>	
<i>dazu:</i>	<i>Steakpommes &amp; kleiner Salat <sup>(a,g)</sup></i>	
	<i>220g 37,00</i>	<i>300g 47,50</i>

*kleiner Salat als Beilage* 5,50

*Soße extra* 3,00

## DESSERT

<b>ZWETSCHKEN-KNÖDEL</b> (g)	<b>8,00</b>
<i>Vanillesoße</i>	
<b>„SCHOKO-TRAUM“</b>	<b>9,50</b>
<i>warmes Schokoladenküchlein   Vanilleeis (a,e,g,l)</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> (g,d)	
<i>Eis von Pistazien</i>	<b>10,00</b>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

### 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

## GETRÄNKE ALKOHOLFREI

### WASSER

#### Tafelwasser

*medium / still*

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

### SOFTGETRÄNKE

Coca Cola Coca Cola zero <sup>2,6,11</sup>

Sprite Fanta Spezi <sup>2,3,11</sup>

Vita Malz <sup>a</sup>

0,2 l	3,00
0,4 l	4,90
0,33 l	3,00

### SCHWEPPE S

Bitter Lemon Tonic Water

Ginger Ale Wild Berry

0,2 l	3,00
0,4 l	4,90

### FRUCHTSÄFTE /-SCHORLEN

Apfel Orange Maracuja

Traube Kirsche Banane

Rhabarber Johannisbeere

0,2 l	3,00
0,4 l	4,90

### ALPENZENZERO

*Ingwersirup als Schorle aus einer Manufaktur in Füssen*

*Geschmacksrichtung:*

Zitrone

Limette-Minze

0,2 l	3,00
0,4 l	4,90

### BIER <sup>a</sup>

Hasseröder *vom Fass*

Alster <sup>2</sup>

Beck's *alkoholfrei*

Franziskaner Hefeweizen

*naturtrüb / kristallklar / dunkel / alkoholfrei*

0,25 l / 0,4 l	3,20 / 4,50
0,25 l / 0,4 l	3,20 / 4,50
0,33 l	3,50
0,5 l	5,00

## OFFENE WEINE (0,2L)

### WEIßWEIN

<b>CHARDONNAY</b>	6,00
<i>trocken   Italien - Venetien</i>	
<b>PINOT GRIGIO</b>	6,00
<i>trocken   Italien - Venetien</i>	
<b>BIANCO SALENTO</b>	6,50
<i>trocken   Italien - Apulien</i>	
<b>BACCHUS</b>	7,50
<i>trocken bis halbtrocken &amp; fruchtig   Deutschland - Franken</i>	

### ROSÉWEIN

<b>PORTUGIESER</b>	6,50
<i>trocken   Deutschland - Rheinhessen</i>	

### ROTWEIN

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

*Unsere Flaschenweine finden Sie bitte in der separaten Weinkarte.*

### HEIßGETRÄNKE

<i>Espresso</i> <sup>7</sup>	2,40
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>7,9</sup>	2,60
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>7</sup>	3,20
<i>Café Crème</i>	2,90
<i>Cappuccino</i> <sup>7,9</sup>	3,20
<i>Latte Macchiato</i> <sup>7,9</sup>	3,60
<i>Milchkaffee (groß)</i> <sup>7,9</sup>	3,80
<i>Kakao</i> <sup>9</sup>	2,90
<i>Glas Tee</i> <sup>7</sup>	2,80
<i>schwarzer Tee</i>	
<i>grüner Tee</i>	
<i>Kräutertee</i>	
<i>Früchtetee</i>	
<i>Minztee</i>	

## 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 &amp; 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 &amp; 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