

Lieber Gast,

Einkehren in eine Gastronomie voll köstlicher Gaumenfreuden.

Hier, unter den zwölf Gewölbefeldern aus dem 17. Jahrhundert, scheint bei einem guten Glas Wein die Zeit still zu stehen.

Genießen Sie eine kulinarische Zeitreise und entdecken Sie dabei eine gelungene Kombination von Ambiente, Kochkunst, individuellem Service und Gastfreundschaft.

Wir heißen Sie herzlich willkommen

Ihr Team vom Restaurant Schloss Raesfeld

Hinweise über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen können Sie einer gesonderten Karte entnehmen. Bitte fragen Sie unser Personal.

Weine

Weiß

2015er Grauburgunder, trocken 0,2 l 7,00 €
Weingut Briem, Baden

2015er Weissburgunder/Chardonnay 0,2 l 7,50 €
Weingut Bergdolt, Pfalz

2015er Riesling, feinherb 0,2 l 6,50 €
Weingut Hans Lang, Rheingau

2015er Riesling, trocken 0,2 l 6,50 €
Weingut Hans Lang, Rheingau

Rosé

2015er Spätburgunder Rosé, trocken 0,2 l 6,50 €
Weingut Briem, Baden

2015er Heroldrebe Rosé, halbtrocken 0,2 l 5,50 €
Weingut Studier, Pfalz

Rot

2013er Spätburgunder, halbtrocken 0,2 l 7,00 €
Weingut Briem, Baden

2013er Spätburgunder, trocken 0,2 l 7,00 €
Weingut Briem, Baden

2013er Dornfelder, trocken 0,2 l 6,50 €
Weingut Studier, Pfalz

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe
mit knusprigem Speck
und Croutons 4,80 €

Westfälische Rindfleischsuppe
mit reichlich Einlage,
dazu Baguette 4,80 €

Vorspeisen

Ziegenkäse in zweierlei Sesam gebraten,
von der Ziegenkäserei Sondermann aus Lembeck,
mit Feigen-Senf-Chutney an bunten Salaten,
dazu Baguette 8,80 €

Carpaccio von der Roten Beete
mit geräucherter Forelle
mit Salatgarnitur, dazu Baguette 8,80 €

Schloßspezialitäten

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Butterspitzkohl
und Kartoffelpüree 19,80 €

Gesottene Rinderzunge
mit Madeirasauce
dazu Butterkartoffeln und bunter Salat 16,80 €

Fischgerichte

Seehecht in einer Kräuterpanade
an Dijon-Senf-Sauce,
dazu Butterkartoffeln und bunter Salat 15,80 €

Gebrautes Lachsfilet
an Hummersauce
mit Spinat und Tagliatelle 19,80 €

Kabeljaumedallions in Pankomehl gebraten
mit Asiagemüsenudeln 19,80 €

Tellergerichte

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind an Bratenjus, dazu geschmorte Zwiebeln mit Butterspätzle und buntem Salat	26,80 €
Schweinefiletmedaillons an einer Dijon-Senf-Sauce, dazu Röstkartoffeln und bunter Salat	19,80 €
Westfälisch gesottener Tafelspitz an Zwiebelsauce, dazu Butterkartoffeln und bunter Salat	16,80 €
Hähnchenbrust im Knuspermantel an fruchtiger Currysauce, dazu Basmatireis und bunter Salat	15,80 €
Mit einer Pilzfarce gefüllte Maispouardenbrust an Sherrysauce, dazu Mandelbrokkoli und getrüffelte Kartoffelkrusteln	18,80 €
Lammhüftsteaks an Thymianjus, dazu Speckbohnen und getrüffelte Kartoffelkrusteln	21,80 €

Vegetarisch

Gemüselasagne 14,80 €
mit Kräuter-Sahne-Sauce,
dazu bunter Salat

Nudeln „Alfredo“ 12,80 €
Tagliatelle mit einer Champignonrahmsauce,
dazu Spinat und Grana Padano

Dessert

Laumwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern 8,80 €
mit Pistazieneis und Kirschragout

Italienische Zabaione 4,80 €
mit Marsala und Vanilleeis

Münsterländer Herrencreme 4,80 €

Wo der Adel gebaut hat,
kann man sich getrost niederlassen
- Kurt Tucholsky -

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!