

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

Hokkaido-Orangen-Cremesuppe 5,80 €  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Winterliche Wildconsommé 6,80 €  
mit Perlgraupen- und Gemüseperlen  
dazu Baguette

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

## Vorspeisen

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

Geräucherte Entenbrusttranchen mit 8,80 €  
Hagebuttenchutney an bunten Salaten,  
dazu Baguette

## Wildzeit

Gänsebrust oder Keule mit Pflaumensauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	19,80 €
Wildragout „Hubertus Art“ mit Apfelrotkohl, und Walnusspätzle	18,80 €
Wildschweinbratwurst mit Wacholderrahmsoße, dazu Rahmsauerkraut Und Kartoffelpüree	12,80 €
Braten vom heimischen Hirsch mit Wacholdersauce, dazu Apfelrotkraut und Walnuss-Spätzle	19,80 €
Gebratene Rückensteaks vom heimischen Hirsch an einer Molejus dazu Butterwirsing und getrüffelte Kartoffelkrusteln	24,80 €

## Tellergerichte

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind an Bratenjus, mit geschmorten Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und bunter Salat	26,80 €
Schweinefiletmedaillons an einer Dijon-Senf-Sauce, dazu Röstkartoffeln und Speckböhnchen	19,80 €
Westfälisch gesottener Tafelspitz an Zwiebelsauce, dazu Butterkartoffeln und bunter Salat	16,80 €
Hähnchenbrust im Knuspermantel an Currysauce, dazu Basmatireis und bunter Salat	15,80 €
Marinierte Lammhüftsteaks an Thymianjus, dazu Speckbohnen und getrüffelte Kartoffelkrusteln	21,80 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Sauce mit Butterwirsing und Kürbiskartoffelpüree	18,80 €

## Fisch

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

16,80 €

Zander auf der Haut kross gebraten  
Auf einem herbstlichen Gemüse im Sud

19,80 €

## Vegetarisch

Risotto vom Hokkaido-Kürbis  
mit Kürbischutney und Kürbiskernöl,  
dazu gehobelter Grana Padano

14,80 €

Mediterrane Gemüselasagne  
Mit Tomatenchutney

12,80 €

## Dessert

Affagato al caffè Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,80 €
Italienische Zabaione mit Marsala und Vanilleeis	5,80 €
Tarte mit Apfel-Birnenragout und Walnusseis	8,80 €
Münsterländer Herrencreme	4,80 €

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!