

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

Pfifferlingrahmsuppe mit reichlich Einlage dazu Baguette	5,80 €
Kaltschale von der Gurke mit Minze und Joghurt dazu Chesterstangen	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 €
Matjestatar auf münsterländer Schwarzbrot mit einem Salatbouquet	8,80 €
Mediterran gewürzte Tomatenwürfel auf gerösteten Bauernbrotscheiben mit einem Salatbouquet	6,80 €

## Pfifferlingsgerichte

Gebratene Schweinefiletmedaillons, mit Pfifferlingsrahm und Käse überbacken dazu Kartoffelröstis	22,80 €
Gebratenes Schweineschnitzel mit Pfifferlingsrahm dazu Butterspätzle und ein Beilagensalat	19,80 €
Gebratene Lammhüftsteaks mit Thymianjus dazu gebratene Pfifferlinge und Kartoffelgratin	24,80 €
Ochsenbäckchenragout mit geschmorten Pfifferlingen, Speckscheiben und Kartoffel-Erbsen-Püree	19,80 €
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Pfifferlingsrahm und getrüffelten Kartoffelkrusteln	23,80 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce dazu Spitzkohl-Pfifferling-Gemüse und Butterkartoffeln	23,80 €

## Tellergerichte

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind 26,80 €  
an Bratenjus, dazu geschmorte Zwiebeln,  
Röstkartoffeln und ein Beilagensalat

Schweinefiletmedaillons 19,80 €  
an einer Dijon-Senf-Sauce,  
dazu breite Bohnen und Kartoffelgratin

Westfälisch gesottener Tafelspitz 16,80 €  
an Zwiebelsauce,  
dazu Butterkartoffeln und ein Beilagensalat

Hähnchenbrust im Knuspermantel 14,80 €  
mit Curry-Obst-Sauce  
dazu Butterreis und ein Beilagensalat

## Fischgerichte

Vier Matjesfilets 14,80 €  
mit breiten Bohnen  
und Röstkartoffeln

Vier Matjesfilets 14,80 €  
mit Butterkartoffeln, Hausfrauensauce  
und einem Salatbouquet

Seehechtfilet im Kräutermantel 16,80 €  
mit Senfsauce  
dazu Butterkartoffeln und ein Beilagensalat

## Vegetarisch

Pfifferlingsrisotto mit sautierten Pfifferlingen dazu Kräuterpesto und Grana Padano	16,80 €
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni auf einem Tomatenchutney	12,80 €

## Kleinigkeiten

Rosa gebratene Roastbeeftranchen, kalt mit Röstkartoffeln, Remoulade und einem Salatbouquet	14,80 €
Bauernsülze mit Röstkartoffeln, Remoulade und einem Salatbouquet	9,80 €
Gebratenes Schweineschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat	9,80 €
Ofenkartoffel mit Dip dazu Räucherlachs und ein Salatbouquet	12,80 €
Tiroler Speckknödel mit Pfifferlingsragout	9,80 €

## Salate

Kleiner Salat mit Baguette	6,80 €
Großer Salatteller mit sautierten Pfifferlingen, Speckscheiben und Baguette	14,80 €
Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, dazu Baguette	14,80 €
Großer Salatteller mit Thunfisch und Schafskäse, dazu Baguette	14,80 €
Dressing zur Wahl: Kräuterdressing Honig-Senf-Dill-Dressing Himbeervinaigrette	

## Dessert

Westfälische Herrencreme	4,80 €
Zabaione vom Marsala mit Vanilleeis	5,80 €
Aprikosentarte mit Aprikosenkompott dazu Bergmilch-Joghurteis	8,80 €
„Affogato al caffè“ Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,80 €
Granita von der Holunderbeere mit marinierten Beeren	5,80 €

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!