

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

Bärlauchcremesuppe 5,80 €
mit knusprigen Brotchips

Spargelcremesuppe 5,80 €
mit reichlich Einlage
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

Salat vom grünen und weißen Spargel 9,80 €
mit Erdbeeren und Seranoschinken
dazu Baguette

Spargelgerichte

| | |
|---|---------|
| Portion heimischer Spargel (350g) mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Butterkartoffeln | 19,80 € |
| Portion vom grünen und weißem Spargel mit Tomatenvinaigrette, dazu Wildkräutersalat und gehobelten Ziegenkäse | 19,80 € |
| Portion heimischer Spargel (250g) mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Butterkartoffel | |
| dazu wahlweise: | |
| Gebratenes Schweineschnitzel | 19,80 € |
| Gebratene Schweinefiletmedaillons | 22,80 € |
| Gebratenes Rumpsteak | 28,80 € |
| Sous-vide gegarte Lammhüfte | 24,80 € |
| Bunter Schinkenteller mit Sparnferkelschinken, Seranoschinken und Bärlauchschinken | 23,80 € |
| Schwarzer Heilbutt gebraten mit Bärlauchkruste | 24,80 € |

Tellergerichte

| | |
|---|---------|
| Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind an Bratenjus, dazu geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln und ein Beilagensalat | 26,80 € |
| Schweinefiletmedaillons an einer Pommery-Senf-Sauce, dazu Speckbohnen und getrüffeltes Kartoffelgratin | 19,80 € |
| Westfälisch gesottener Tafelspitz an Zwiebelsauce, dazu Butterkartoffeln und ein Beilagensalat | 16,80 € |
| Mit Spinat und Ricotta gefüllte Maispouardenbrust an einer Kräuter-Tomatenvinaigrette, dazu Bohnenkerne und Kartoffelgnocchis | 18,80 € |
| Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce, dazu Butterspitzkohl und Kartoffelpüree | 19,80 € |
| Geschmorte Kaninchenkeule an einer Estragon-Senf-Sauce, dazu Butterspitzkohl und getrüffeltes Kartoffelgratin | 17,80 € |

Vegetarisch

Risotto mit grünem und weißem Spargel,
dazu Bärlauchpesto
und Grana Padano 16,80 €

Mediterrane Gemüsenudeln
mit Kräuterpesto
und Grana Padano 9,80 €

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Spargel-Bärlauch-Ragout
dazu Butterkartoffeln 22,80 €

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
mit Kräuterpesto, dazu Ratatouille
und gebackene Süßkartoffelscheiben 17,80 €

Gebratene Garnelen
mit mediterranen Bandnudeln
und Tomatenchutney 16,80 €

Salate

| | |
|--|---------|
| Kleiner Salat mit Baguette | 6,80 € |
| Großer Salatteller mit Tomaten, dazu Baguette | 9,80 € |
| 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 Hugo Secco mit Zitronensorbet | 5,80 € |
| Rhababertarte mit marinierten Erdbeeren dazu Bergmilch-Joghurteis | 8,80 € |
| „Affogato al caffè“ Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso | 3,80 € |

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!