

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 mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	5,80 €
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 €
Winterlicher Salat mit geräuchertem Wildschweinschinken und Oranchutney, dazu Baguette	7,80 €
Carpaccio von der Roten Beete mit geräucherter Forelle mit Salatgarnitur, dazu Baguette	8,80 €

Wildgerichte

Ragout „Hubertus Art“ vom heimischen Hirsch 17,80 €
mit Waldpilzen und Preiselbeeren,
dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle

Braten vom heimischen Hirsch 19,80 €
mit Wacholderrahmsauce,
dazu Apfelrotkohl und Walnuss-Spätzle

Gebratenes Rückensteak vom heimischen Hirsch 24,80 €
an einer Molejus,
dazu Mandelbrokkoli
und getrüffelte Kartoffelkrusteln

Fischgerichte

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

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

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!