

Herzlich Willkommen in unserer Gastronomie auf dem wunderschönen Wasserschloss Borbeck

Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine tolle Zeit in diesen historischen Räumen. Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit und lassen Sie sich von unserem Service- und Küchenteam „verzaubern“.

Wir denken, dass wir mit unserem Speiseangebot aus der Kombination von Tradition und Moderne auch Ihren Geschmack getroffen haben. Für Umbestellungen, Änderungen oder Ergänzungen haben wir immer ein offenes Ohr.

Vegetarische und vegane Gerichte haben wir speziell aufgeführt; finden Sie dabei den Zusatz „vegetarisch oder vegan **möglich**“, erlauben wir uns die Zutaten leicht zu ändern.

Benötigen Sie während Ihres Aufenthaltes W-Lan? Loggen Sie sich einfach unter **GastroSchlossBorb Gastzugang** ein. Das Passwort lautet „**zurmuenze**“. Natürlich würden wir uns über ein Like oder einen Kommentar auf unserer Facebookseite **Schloss Borbeck Gastronomie** sehr freuen. Bitte nicht verwechseln mit der Seite **Schloss Borbeck**, denn diese bezieht sich auf das Kulturamt der Stadt Essen.

Herzlichst Ihre Familie Haneke und das gesamte Team der Gastronomie Schloß Borbeck

Aperitifempfehlung

„Ein winterliches Gedicht“

Frisch pürierte Erdbeeren, ein kleiner Schuss Wodka, verfeinert mit Nussliquor und Spekulatius, abgerundet mit Apfelsaft – ein winterliches Gedicht

5,90

Vorspeisen

Gemischter **Blattsalat** „Schloß Borbeck“

Mit geschmorten Kirschtomaten, eingelegten Radieschen, frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu unser legendäres Schalottendressing

(vegetarisch, auch vegan möglich) ^{1a, 7, 10, E}

5,90

mit gebratenen **Hähnchenbruststreifen**

9,80

mit gebratenen **Rinderfiletstreifen**

11,80

Gratinierter **Ziegenkäse** mit Rotkohlsalat, Aprikosenkompott und Feldsalat

(vegetarisch) ¹⁰

9,80

Gebackenes **Bio-Hühnerei** mit Sesampüree, Granny Smith und Röstzwiebel-Pannacotta

(vegetarisch) ^{1a,3,7,11,D}

7,90

Gebratene **Gambas** mit leichter Currymayonnaise, Salat vom Kürbis und kandierten Kürbiskernen ^{2,3,7,10}

11,50

Wie bei Oma.....

Frisch durch den Fleischwolf gedrehtes **Rindertartar** zum selber anrichten, mit Eigelb, Sardelle, Kapern, Senf, Ketchup, Schalotten,

dazu geröstetes Bauernbrot und Kräutersalat ^{1a, 3, 4, 10, E}

11,90

Vorsuppen

Hühnerbouillon mit frischen Gemüsewürfeln, Petersilie,

Eierstich und Hühnerfleisch ^{3, 7, 9}

4,90

Getrüffelte **Kohlrabicremesuppe** (vegetarisch) ^{7, 9}

5,90

Passierte **Graupensuppe** mit einer Praline vom hausgeräuchertem Hähnchen (vegetarisch möglich) ^{1a,7,9}

6,40

Hauptgerichte

Casareccia (Pasta-Art aus Apulien, S-förmig gedreht), in Salzeibutter, mit Kürbiswürfeln und Cashewkernen (vegan)^{1a,8a} 9,90

mit gebratenen Kalbsleberstreifen ^{1a} 14,90

Spaghetti mit Gambabolognese und frisch gehobelten Mimolette (französischer Schnittkäse)^{1a,7,9} 8,90

Orecchiette (Pasta mit einem verdickten Rand und einer leicht gerunzelten Oberfläche) In Trüffelrahm und gebackenem Scamorza (vegetarisch)^{1a,7,9} 15,90

Traditionell gewürzt, modern interpretiert

Frisch durch den Fleischwolf gedrehtes **Rindertartar** mit weißer Bohnencreme, Bauernbrotchips und Pommes Frites^{1a,3,4,7,10,E} 22,90

Gemischter **Blattsalat** „Schloß Borbeck“ geschmorten Kirschtomaten, eingelegten Radieschen, frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (vegetarisch, auch vegan möglich)^{1a,7,10,E} 9,90

mit gebratenen **Hähnchenbruststreifen** 14,90

mit gebratenen **Rinderfiletstreifen** 17,90

Gebratenes **Zanderfilet** „Grenobler Art“ mit Rote Bete und geräuchertem Basmatireis^{1a,4,7,9} 18,90

Original **Wiener Schnitzel** vom Kalb klassisch mit Pommes frites, Zitrone und einem kleinen gemischten Salat^{1a, 3,7,10, D,E} 21,90

Gebratene **Black Tiger Gambas** mit süß-sauren Kürbis und Sesam-Kartoffelpüree^{2,7,9,11} 18,90

Hauptgerichte

Gebratene **Hähnchenbrust** mit Maiscreme, grüne Curry Spaghetti und geschmorten Kirschtomaten^{1a,7,9,A,B,C} 17,90

Ochsenbäckchen, unsere besondere Spezialität - 3fach gut

In Rotwein geschmorte **Ochsenbäckchen**

mit Balsamicolinsen und Kartoffelkrapfen^{1a,3,7,9,A,B,E} 19,50
oder

mit Zwetschgenjus, Kürbisgemüse und Steckrübencreme^{7,9} 19,50
oder

mit Lardo glasiert, gebratenen Pilzen und getrüffeltem Kartoffelpüree^{7,9,B} 21,50

Australisches **Rind, klassisch „Strindberg“**

mit Blattspinat und Speck-Kartoffelpüree^{1a,7,9,B,C}

Rumpsteak 23,90

Filet 29,90

Australisches **Rind, mal etwas anders**

mit Mangold, Süßkartoffelpommes und fruchtiger „Mangonaise“^{1a,3,7,9,A,B}

Rumpsteak 23,90

Filet 29,90

Kalbsleber mit Malzbiersauce „Tut Gut“, krossen Zwiebelringen, Birnenkompott und Kartoffelpüree^{1a,7,9,D} 17,50

Filet vom Lachs mit Rieslingsauce, Pepporonata und Knoblauch-Bohnenpüree^{1a,4,7,9,B} 19,80

Schweinefiletspitzen im Rahm mit frischen Champignons, Steckrübe und gratinierten Tallegiokartoffeln^{1a,7,9} 19,80

Dessert

| | |
|--|------|
| Eisbecher mit Schoko-, Vanille- und Erdbeereis, Schokoladensauce, frischer Sahne, gerösteten Nüssen und frischen Früchten ^{3, 5, 7A, D, E} | 7,50 |
| Edle Mousse von Ingwer und weißer Schokolade , dazu Birnenkompott und kandierte Kürbiskerne ^{3,7,D} | 7,90 |
| Griesflammerie mit Zwetschgenröster und Basilikumkeks ^{1a,3,7} | 7,40 |
| Dessertvariation a la Chef | 7,40 |

Das besondere Dessert

| | |
|--|------|
| Ziegenkäseparfait mit Aprikosenragout, süß saurem Kürbis und Rote Betejus ^{3,7} | 8,40 |
| dazu empfehlen wir unseren hervorragenden, 14 Jahre alten schottischen Single Malt Scotch Whisky Oban 4 cl | 7,50 |

Für kleine Prinzessinnen und Ritter

Hauptspeisen

| | |
|--|------|
| Der Hexenteller Kleines Wiener Schnitzel mit Curly Fries und Erbsen und Möhren ^{1a,3,8} | 9,80 |
| Der rote Ritter Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (vegetarisch, vegan möglich) ^{1a,3,7,9} | 7,50 |
| Der Scheiterhaufen Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffeln ^{1a,3,4,7} | 8,50 |
| Der Beutelschneider Leerer Teller und Besteck (nur Barzahlung) | 0,00 |

Dessert

| | |
|---|------|
| Das Drachennest Vanilleeis mit Überraschungsei und Weingummischnüren ^{3,7,A,E} | 4,50 |
| Der schwarze Ritter Schokoladeneis mit Smarties und Schokostange ^{3,7,A,E} | 3,90 |

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

| | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1 = Glutenhaltige Erzeugnisse 1a) = Weizen | 2 = Krebstiere und Erzeugnisse | 3 = Eier und Eierzeugnisse |
| 4 = Fisch und Fischerzeugnisse | 7 = Milch und Milcherzeugnisse | 8 = Schalenfrüchte 8a) = Cashewkerne |
| 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 10 = Senf und Senferzeugnisse | 11 = Sesamsamen |
| A = mit Farbstoff | B = konserviert | C = mit Geschmacksverstärker |
| D = gewachst | E = mit Süßungsmittel | F = geschwärzt |