

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

„Pink Gin Sprizz“

Premium Pink Distilled Gin mit frischen Erdbeeren, Prosecco, Zitronenlimonade, gekühlt mit einer Variation von gefrorenen Waldbeeren

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

Crème brûlée vom **Ziegenkäse** mit Spinatpesto, Pumpernickel und marinierten Erdbeeren

(vegetarisch) ⁷

9,80

Gebackener **Scamorza** mit rotem Paprikapüree und mariniertem Spargel

(vegetarisch) ^{7, 10}

7,90

Hausgebeizter **Lachs** mit Honig- Senf- Dillsauce und Salatgurke ^{4, A}

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 Gemüswürfeln, Petersilie, Eierstich und Hühnerfleisch ^{3, 7, 9}

5,40

Getrüffeltes **Spinatsüppchen** mit knusprigem Eigelb (vegetarisch) ^{1a, 3, 7, 9}

5,90

Zitronengras- **Currycremesuppe** mit gebratenem Gamba (vegetarisch ohne Gambas möglich) ^{2, 7, 9}

7,40

Hauptgerichte

Sautierte Gnocchi in Rahmsauce mit Waldpilz/ Waldbeeringemüse und gerösteten Erdnüssen (vegan) ^{1a, 8a, 9}	9,90
mit im Stauder-Bierteig gebackener Blutwurst ^{1a}	14,90
Spaghetti Carbonara mit Pancetta (italienische Variante des Bauchspecks), frischem Eigelb und geriebenem Parmesan) ^{1a, 3, 7}	8,90
Schwarze Tagliatelle in Olivenöl mit geräuchertem Knoblauch, gelbe Kirschtomaten, Rucolasalat und gebratenen Gambas (vegetarisch ohne Gambas möglich) ^{1a, 2,}	15,90
<i>Traditionell gewürzt, modern interpretiert</i>	
Frisch durch den Fleischwolf gedrehtes Rindertartar , kurz scharf angebraten, mit Endivie, 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 mit Spargelragout und rotem Reis. ^{1a, 4, 7, 9}	18,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat und kleinem gemischten Salat ^{1a, 3, 10, B, D}	21,90
Gebratene Black Tiger Gambas mit Curryrahmsauce, Sonnenweizenrisotto und gegrillter Wassermelone ^{1a, 2, 7, 9}	18,90

Hauptgerichte

Zweierlei (Brust und Praline von der Keule) vom **Maishuhn** mit Karotten- Ingwerpüree und Kartoffel- Baumkuchen ^{1a, 3, 7, 9} 17,90

Ochsenbäckchen, unsere besondere Spezialität - 2fach gut

In Rotwein geschmorte **Ochsenbäckchen**

mit Spargel- Pancettaragout (italienische kross gebratene Variante des Bauchspecks), und gebackenem Kerbelrisotto^{1a, 3, 7, 9} 19,50
oder

mit gelbem Blumenkohl, Lauchzwiebeln und gratinierter Grießschnitte^{1a, 3, 7, 9} 19,50

Australisches **Rind, klassisch**

mit Ceasarsalat, Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffelwedges ^{3, 4, 7, 9},

Rumpsteak 23,90

Filet 29,90

Australisches **Rind, mal etwas anders**

mit Speckmarmelade, BBQ-Sauerkraut und im Ofen gebackener Süßkartoffel ⁹

Rumpsteak 23,90

Filet 29,90

Rheinischer Endiviensalat

Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, krossem Speck, Endiviensalat und grobem Senf ^{1a, 7, 9, 10} 17,50

Filet vom Lachs mit Zitronengrassauce, geschmortem Fenchel und schwarzen Tagliatelle ^{1a, 3, 4, 7, 9, A} 19,80

Schweinefiletspitzen im Rahm mit frischen Champignons, getrüffeltem Rahmwirsing und Stilmus- Kartoffelstampf ^{1a, 7, 9} 19,80

Dessert

Eisbecher mit Schoko-, Vanille- und Erdbeereis, Schokoladensauce, frischer Sahne, gerösteten Nüssen und frischen Früchten ^{3, 5, 7, A, D, E}	7,50
Sommerlicher Schneeball vom Himbeersorbet mit Erdbeersalat, Kiwi und Sonnenblumenkernflorentiner ^{1a, 7, A, E}	7,90
Geeistes Süppchen von der gegrillten Zitrone mit Blaubeer- Schokoladenpraline und Honigkresse ^{A, D, E}	7,40
Dessertvariation a la Chef	7,40
Das besondere Dessert	
Ziegenkäseparfait mit Pfeffer- Erdbeeren und Pumpernickel ^{1a, 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) = Erdnüsse
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