

# 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 einen 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) <sup>1a, 7, 10, E</sup>

5,90

mit gebratenen **Hähnchenbruststreifen**

9,80

mit gebratenen **Rinderfiletstreifen**

11,80

2 **Black Tiger Gamba-Spieße** in Knoblauchöl, dazu frische hausgemachte Aioli und eine kleine Portion Salat mit unserem legendärem Schalottendressing <sup>4, A</sup>

9,90

Geräucherter **Mozzarella** mit heiß gebackenen Focaccia an Tomatensugo, mit Basilikumpesto und Cherrystrauchtomaten (vegetarisch) <sup>7, 10</sup>

7,90

Saftiges **Pulled Beef** vom Ochsen, mit hausgemachten Spitzkrautsalat und Sriracha-Chili-Dip <sup>7</sup>

9,50

## Vorsuppen

**Hühnerbouillon** mit frischen Gemüsewürfeln, Petersilie, Eierstich und Hühnerfleisch <sup>3, 7, 9</sup>

5,40

Getrüffelte **Kohlrabisuppe** mit knusprigem Brotwürfeln (vegetarisch) <sup>1a, 3, 7, 9</sup>

5,90

## Hauptgerichte

<b>Schwarze Tagliatelle</b> in Olivenöl mit geräuchertem Knoblauch, Cherrystrauchtomaten und Rucolasalat <sup>1a, 2</sup>	9,90
wahlweise mit gebratenen <b>Gambas</b> oder <b>Lachsfilet</b>	15,90
Gemischter <b>Blattsalat</b> „Schloß Borbeck“ geschmorten Kirschtomaten, eingelegten Radieschen, frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (vegetarisch, auch vegan möglich) <sup>1a, 7, 10, E</sup>	9,90
mit gebratenen <b>Hähnchenbruststreifen</b>	14,90
mit gebratenen <b>Rinderfiletstreifen</b>	17,90
Gebratenes <b>Zanderfilet</b> mit französischem Ratatouille und mediterranen Pfannenkartoffeln <sup>1a, 4, 7, 9</sup>	16,90
Original <b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat <sup>1a, 3, 10, B, D</sup>	21,90
<b>Filet vom Lachs</b> an Rieslingschaum, mit frischem Blattspinat und Kräuterreis <sup>1a, 3, 4, 7, 9, A</sup>	19,80
<b>Ochsenbäckchen, unsere besondere Spezialität</b> Geschmortes <b>Ochsenbäckchen</b> in Rotweinjus, mit Vichykarottencreme und frischem Kartoffelpüree, <sup>1a, 3, 7, 9</sup>	19,50

## Hauptgerichte

Australisches **Rind**, wahlweise als

<b>Rumpsteak</b>	23,90
oder	
<b>Filet</b>	29,90

dazu aus jeder Kategorie eine **Beilage wählbar:**

Ofenkartoffel	Salat Schloss Borbeck	hausgemachte Pfeffersauce
Kartoffelwedges	Gemüse der Saison	hausgemachte Kräuterbutter
Pommes frites	Spitzkrautsalat	hausgemachter Sriracha-Chili-Dip

Gebratene <b>Poulardenbrust</b> an Roma-Tomatensauce, mit geschmorten Spitzkohl und gebackenen Kräuterkartoffeln <sup>1a, 3, 7, 9</sup>	15,90
--	-------

<b>Schweinefiletspitzen</b> im Rahm mit frischen Champignons, Omas geschmortem Wirsing und Basmati-Butterreis <sup>7, 9</sup>	19,80
--	-------

## Dessert

<b>Eisbecher</b> mit Schoko-, Vanille- und Erdbeereis, Schokoladensauce, frischer Sahne, gerösteten Nüssen und frischen Früchten <sup>3, 5, 7, A, D, E</sup>	7,50
---	------

Weißer Schokoladenmousse mit Schokobrownie und Tonkabohnenkirschen <sup>1a, 7, A, E</sup>	7,90
---	------

<b>Dessertvariation</b> a la Chef	7,40
-----------------------------------	------

## Das besondere Dessert

Französischer Camembert, in Whisky gereift, mit Pumpernickel und Schattenmorellenjus <sup>1a, 3, 7</sup>	8,40
---	------

dazu empfehlen wir unseren hervorragenden, 14 Jahre alten schottischen Single Malt Scotch Whisky <b>Oban</b>	4 cl	7,50
---	------	------

# Für kleine Prinzessinnen und Ritter

## Hauptspeisen

### Hexenteller

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Erbsen und Möhren <sup>1a,3,8</sup> 9,80

### Der rote Ritter

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (vegetarisch, vegan möglich) <sup>1a,3,7,9</sup> 7,50

### Scheiterhaufen

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffeln <sup>1a,3,4,7</sup> 8,50

### Beutelschneider

Leerer Teller und Besteck (nur Barzahlung) 0,00

## Dessert

### Das Drachennest

Vanilleeis mit Überraschungsei und Weingummischnüren<sup>3,7, A, E</sup> 4,50

### Der schwarze Ritter

Schokoladeneis mit Smarties und Schokostange<sup>3,7, A, E</sup> 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