



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

„**Strawberry-Summer**“

Erdbeere trifft secco

Frisch pürierte Erdbeeren im großem Weinglas, dazu ein kleiner Schuss Wodka, abgeschmeckt mit Martini bianco, perfektioniert mit Prosecco – ein süß-herber Traum 5,90



Vorspeisen

Gemischter **Blattsalat** „Schloß Borbeck“

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

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

5,90

mit gebratenen **Hähnchenbruststreifen**

9,80

mit gebratenen **Rinderfiletstreifen**

11,80

Gratinierter **Ziegenkäse** mit Spargel-Wassermelonensalat, Safranhonig und Mandelcrunch (vegetarisch) ^{8, 10}

9,80

Gebackenes **Bio-Hühnerei** mit **Babyspinat**, mariniertem Frühlingslauch und gehobelten Champions (vegetarisch) ^{1, 3, 10}

7,90

Gebratene **Gambas** mit Sweet Chili Mayo, gebackenem Knoblauchbrot und Couscous-Salat ^{1, 2, 3, 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 ^{1, 3, 4, 10}

11,90

Vorsuppen

Hühnerbouillon mit frischen Gemüsewürfeln, Petersilie, Eierstich und Hühnerfleisch ^{3, 7, 9}

4,90

Spargelcremesuppe mit gebackener Rindfleischpraline (vegetarisch möglich) ^{7, 9}

5,90

Gelbe **Paprikasuppe** mit Rosmarinöl und Ratatouille -Wan Tan ^{1, 2, 3, 7, 9}

6,40

Hauptgerichte

Casareccia (Pasta-Art aus Apulien, S-förmig gedreht), mit Béchamelsauce, Babyspinat und Knoblauchcroûtons (vegetarisch) ^{1, 7, 9}	9,90
mit krossen Würfeln vom Schwein ¹	14,90
Spaghetti , Knoblauchöl, Chili, Limette und Parmesan (vegetarisch, vegan möglich) ²	8,90
mit gebratenen Gambas	15,90
Orecchiette (Pasta mit einem verdickten Rand und einer leicht gerunzelten Oberfläche) mit Spargelragout, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkerne (vegetarisch, auch vegan möglich) ^{1, 7, 9}	15,90
<i>Traditionell gewürzt, modern interpretiert</i>	
Frisch durch den Fleischwolf gedrehtes Rindertartar mit Schmorzwiebeln, Bauernbrotchips und Pommes Frites ^{1, 3, 4, 10}	22,90
Gemischter Blattsalat „Schloß Borbeck“ geschmorte Kirschtomaten, eingelegten Radieschen, frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (vegetarisch, auch vegan möglich) ^{1, 7, 10}	9,90
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	17,90
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Blumenkohl-Safrancreme und gratinierter Polenta ^{1, 3, 4, 7, 9}	18,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb klassisch mit Pommes frites, Zitrone und einem kleinen gemischten Salat ^{1, 3, 7, 10}	21,90
Gebratene Black Tiger Gambas mit Olivenölschaum, sautierten Kirschtomaten und Oliven-Kartoffelstampf ^{2, 7, 9}	18,90

Hauptgerichte

Gebratene **Hähnchenbrust** unter der Chorizokruste
mit Kohlrabi a la creme und Kartoffelpüree ^{7,9} 17,90

Unsere besondere Spezialität

In Rotwein geschmortes **Ochsenbäckchen**
mit Mangoldgemüse und Bäckerinkartoffeln ⁹ 19,50

Australisches **Rind, klassisch**

mit Rotweinschalotten, Rahmspinat und hausgemachten Kartoffelwedges^{7,9}
Rumpsteak 23,90
Filet 29,90

Australisches **Rind, mal etwas anders**

mit Kirschketchup und Kartoffel- Spitzkohl- Frühlingsrolle ^{1,3,9}
Rumpsteak 23,90
Filet 29,90

Seit dem 18. Jahrhundert bekannt und immer noch richtig lecker!

Kross gebratener Schweinebauch
Mit Stauder- Pilssauce, Zwiebelragout und Serviettenknödel ^{1,3,7,9} 17,50

Filet vom Lachs mit Safransauce, Gemüse vom jungen Lauch und Gewürzcouscous ^{1,4,7,9} 19,80

Schweinefiletspitzen im Rahm mit frischen Champignons, gebratenem Spargel und
Basmatireis^{7,9} 19,80

Dessert

Eisbecher mit Schoko-, Vanille- und Erdbeereis, Schokoladensauce, frischer Sahne, gerösteten Nüssen und frischen Früchten ^{3, 5, 7} 7,50

Mille feuille von Vollmilch- Schokoladenmousse mit karamellisierter Kondensmilch und marinierten Erdbeeren ^{1, 3, 7} 7,90

Rhabarber- Gin Granité mit Blaubeeren und hausgemachter Luftschokolade 7,40

Das besondere Dessert

Französischer Camembert mit Calvados gereift, dazu eingelegte Wassermelone und Graubrotchips ^{1, 7} 6,90

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 ^{1, 3, 8} 9,80

Der rote Ritter
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (vegetarisch, vegan möglich) ^{1, 3, 7, 9} 7,50

Der Scheiterhaufen
Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffeln ^{1, 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} 4,50

Der schwarze Ritter
Schokoladeneis mit Smarties und Schokostange ^{3, 7} 3,90

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

1 = Glutenhaltige Erzeugnisse 2 = Krebstiere und Erzeugnisse 3 = Eier und Eierzeugnisse
4 = Fisch und Fischerzeugnisse 7 = Milch und Milcherzeugnisse 8 = Schalenfrüchte
9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse 10 = Senf und Senferzeugnisse 11 = Sesamsamen