

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) ^{1a, 7, 10, E}

5,90

mit gebratenen **Hähnchenbruststreifen**

9,80

Feuriges **Garnelenpfännchen** in Chilli-Knoblauchöl

9,90

Räucherlachs mit **Reibeküchlein**, Apfel-Sahne Meerrettich und roten Zwiebeln

9,90

Carpaccio von der **Rinderhüfte** mit Rucola, frisch gehobelten Parmesan und Oliven-Zitronenöl

11,90

Saftiges **Pulled Beef** vom irischen Ochsen, mit hausgemachten Krautsalat und pikanten Sriracha-Chili-Dip ⁷

9,50

Vorsuppen

Beef Tea

Kräftige **Rinderkraftbrühe** mit Fleischklößchen und frischen Gemüsegewürfen

5,90

Petersilienwurzelsüppchen mit Streifen vom **Serranoschinken**

6,90

Petersilienwurzelsüppchen vegetarisch ^{1a, 3, 7, 9}

5,90

Hauptgerichte

Fettuccine mit Gemüsestreifen in **Kräuter-Kokos Milch** und frischem Rucola (vegan) 9,90

Fettuccine Aioli im **Rindercarpaccio** Rand mit Rucola und frisch gehobelten Parmesan 12,90

Gemischter **Blattsalat** „Schloß Borbeck“ mit 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

Duett vom gebratenen **Zander- und Lachsfilet** auf **Safranrisotto**, jungen **Blattspinat** und Rieslingschaum 19,80

Original **Wiener Schnitzel** vom Kalb mit einem gemischten **Salat** und **Pommes Frites** ^{3, 10, B, D} 21,90

Tafelspitz vom Weiderind mit geschmortem **Wirsing**, **Butterkartoffeln** und Kräutersauce 19,50

Ochsenbäckchen, unsere besondere Spezialität

Geschmortes **Ochsenbäckchen** in Rotweinjus, mit französischen Vichykarotten und frischem Kartoffelpüree,^{1a, 3, 7, 9} 19,50

Hauptgerichte

Rumpsteak vom Black Angus Rind

mit **Rotweinschalotten** und **Kartoffelgratin** 23,90

mit grüner **Pfeffersauce** oder **Kräuterbutter**, **Marktgemüse**
und **Kartoffelwedges** 23,90

Gebratene **Poulardenbrust** an Roma-Tomatensauce,
mit jungem Spinat und gebackenen Kräuterkartoffeln ^{1a, 3, 7, 9} 16,90

Schweinefiletwürfel in Champignon-Rahm Sauce,
Marktgemüse und Basmati-**Butterreis** ^{7, 9} 19,80

Kalbskotelette rosa gebraten, auf **dicken Bohnen**, mit **Kräuterdrillingen**
und Rosmarin Jus 20,90

Dessert

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

Rosmarin-Pannacotta mit Himbeermarksauce und Schokostick ^{1a, 7, A, E} 7,90

Dessertvariation a la Chef 7,40

Das besondere Dessert

Französischer Camembert, in Whisky gereift,
mit Pumpernickel und Schattenmorellenjus ^{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

Hexenteller

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites 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

Scheiterhaufen

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffeln ^{1a,3,4,7} 8,50

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