

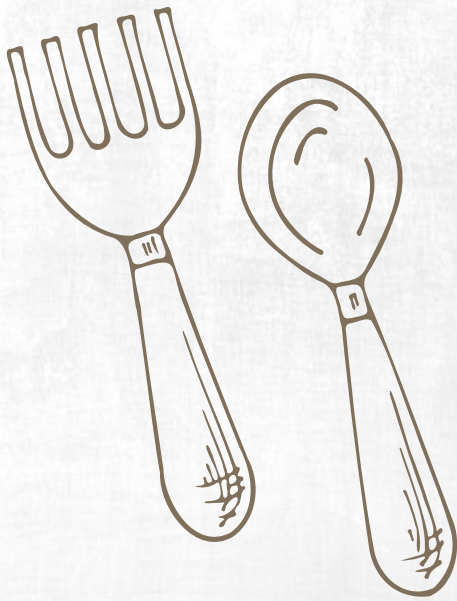


KGM

Wasserschloss
Wittlingen



kitchen 1991



appetizers

Geflämmter Ziegenkäse^G

im Honig-Mantel auf Rote-Beete-Carpaccio 14,90€

Gambas^{B,L}

in Hummer-Weißwein-Sahnesauce 16,90€

Vitello Tonnato^{D,G} dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 15,90€

heisses zum löffeln

Rinderconsommé^{A,G} mit Gemüsejulienne und Grießnockerl 6,90€

Tomatencremesuppe^{A,G} mit Quarkklößchen und Kräuter-Sahnehaube 7,40€

Süßkartoffel küsst Ingwer^{A,G} mit Würfeln von der Süßkartoffel und Kresse 7,90€



Pimientos de Padron

gebratene grüne Paprikaschoten 5,40€

Oliven

in Kräuter eingelegte grüne und schwarze Oliven 4,50€

Aioli^{A,C} mit gegrilltem Schlossbrot 5,90€

Chicken Wings frittiert, pikant gewürzt 6,40€

Garnelen^B in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Kräutern 7,90€

Serrano

luftgetrockneter spanischer Schinken 6,90€

Portion Brot 3,00€

Burrata^{G,L}

auf Cherrytomaten-Salat und Balsamicocreme 13,90€

Gebratener Hirtenkäse^G

mit Avocado-Dip 12,90€

Zu allen „appetizers“ reichen wir
Schloss-Brot!



best for kids bis 13 jahre

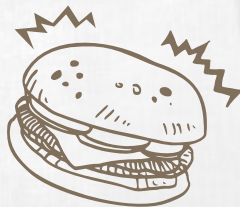
Hähnchenschnitzel „Wiener Art“^{A,C} mit Fritten und hausgemachtem Ketchup^{UL} 11,90€

Kids Schloss Burger^{A,C} vom Angus Beef mit Fritten und hausgemachtem Ketchup 13,90€

best of street & soul food

Wir servieren alle unsere Burger mit Wildblattsalat, Tomaten, Gewürzgurken, Rotkraut und Zwiebeln

Unsere Beef Burger Pattys sind vom australischen Angus Beef.



Schloss Cheddar Cheese Burger^{A,C,G} 200g
gebratenes Angus Beef Patty, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 15,90€

BBQ Jalapeno Burger^{A,C,G,I} 200g
gebratenes Angus Beef Patty, Bacon⁹, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, eingelegte Jalapenos 16,90€

Pulled Pork (A,G,I)
200 g

zerzupftes Schweinefleisch, gesmoked, Schmorzwiebeln, Wildblattsalat, Tomaten, Gewürzgurken, Rotkraut und BBQ-Sauce
16,90€

SLOW COOKED
Schwein
... Schwein gehabt!

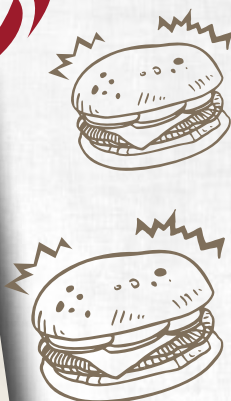
Beyond Veggie Burger^{A,C,F,G}
gebratenes Soja Patty, Kressemajor, Avocado-Dip, Tomaten-Salsa 14,90€



Crispy Chicken Burger^{A,C,G}
200 g knuspriges Cornflakes-Hähnchenbrustfilet und Aioli 15,90€

zum **Burger & Pulled Pork...**

- Fritten** 4,50€
- Süßkartoffelfritten** 6,00€
- Rösti** 4,50€
- Mayo** 1,50€
- Ketchup** 1,50€



Make it BIGGER

Extra Angus Beef Patty 200g	+8,50€
Extra Veggie Patty	+6,50€
Extra Crispy Chicken	+7,50€
Extras	
Extra Cheddar	+1,50€
Extra Bacon	+1,50€
Zwiebeln oder Schmorzwiebeln	0,00€

liebe gäste,

Burger sind keine Heiß-Gerichte!

Kalte Dips und kalte Salate, die zwischen den Pattys sind, ermöglichen es nicht!

Bei jeder Beilagenänderung erlauben wir uns 2€ Aufpreis zu berechnen!

grünzeugs

super frisch & super healthy

Schloss-Salat Wildblattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, mit Himbeer-Balsamico-Dressing
- klein 6,90€ - groß 9,90€

On Top

150g Hähnchen-Streifen 8,90€ | 150g Rindersteakstreifen 15,90€
Bacon 4,50€ | Ziegenkäse^G 7,50€ | Garnelen^B 7,90€
Thunfisch^D 5,50€ | Serrano 6,90€ | Hirtenkäse^G 5,50€



Chef Salat^B

Bunter Salatteller mit Pimentos, Garnelen und Streifen vom Premium-Beef 24,90€

Zum Salat reichen wir Grissini und Schloss-Brot

fish and seafood

Schollenfilet^D 25,90€

Lachsfilet^D 26,90€

Gamba-Pfanne^B 31,90€

Fischteller „Alt Sylt“^D 34,90€

Schollenfilet, Lachsfilet und Gambas



Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Hummer-Weißwein-Sahnesauce

best of pasta

Linguine Gambaretti^{A,B,C,I}

Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in frischer Kräuter-Knoblauch-Tomatensauce 19,90€

Linguine al Pepe verde^{A,C,G,I}

Bandnudeln mit Premium Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer in Sahne-Sauce 23,90€

Gnocchi Veggie^{A,C,G}

mit Ricottafüllung und Paprika, Zucchini in Basilikum-Sahnesauce 18,90€

Gnocchi Sorrentina^{G,I}

mit Ricottafüllung, Champignons und Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Tomatensauce 19,90€



Bei jeder Beilagenänderung erlauben wir uns 2€ Aufpreis zu berechnen!

best of classic

Wittringer^{G,I} 300g saftiges Rinder-Hacksteak mit Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 23,90€

Züricher Art^G Schweinefiletstreifen mit Champignons und Kräutern in Weißwein-Sahnesauce, dazu Rösti und Schloss-Salat 22,90€

Stroganoff^G Premium Rinderfiletspitzen mit Champignons und Gewürzgurkenstreifen in Senf-Rotweinsauce, dazu Rösti und Schloss-Salat 29,90€

Land & Meer^{B,I} Hähnchenbruststreifen und Garnelen, mit Paprika und Zucchini, in Kräuter-Knoblauchsauce mit Kartoffelstampf und Schloss-Salat 26,90€

Ritter^I Schweinefilet-Medaillons mit Bacon⁹, Pfeffer-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 24,90€

Schnitzel Wiener Art^{A,G} mit Fritten und Schloss-Salat
- vom Schweinefilet 19,90€
- von der Hähnchenbrust 17,90€

Yummy!



best of the rest

Schloss Steak-Teller^{G,I} Angus Rumpsteak, Schweinefilet und Maishähnchenbrust vom Grill mit Pfeffer-Sauce, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme und Schloss-Salat 29,90€

Surf & Turf^{B,C,G,I,L} 180g argentinisches Premium-Rinderfilet und Gambas in Hummer-Weißwein-Sahnesauce, dazu Kartoffelgratin und Schloss-Salat 43,90€

Pfeffer-Spieß^G 200g Angus-Rind mit Pfeffersauce, Fritten und Schloss-Salat 33,90€



Französische Maishähnchenbrust dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme, BBQ-Sauce und Schloss-Salat 24,90€

Romeo & Julia^{A,C,G,I} 150g argentinisches Premium-Rinderfilet und Maishähnchenbrust mit BBQ- und Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelgratin und Schloss-Salat 36,90€

„Oxenfetzen“^{G,I} die zartesten Rinderfiletspitzen zwischen Wittringen und Texas
180g feingeschnittenes Premium-Rinderfilet kurz angebraten, mit Zucchini, Paprika in pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 29,90€

Bei jeder Beilagenänderung erlauben wir uns 2€ Aufpreis zu berechnen!

the better beef steaks... ...premium angus rind

Argentinien

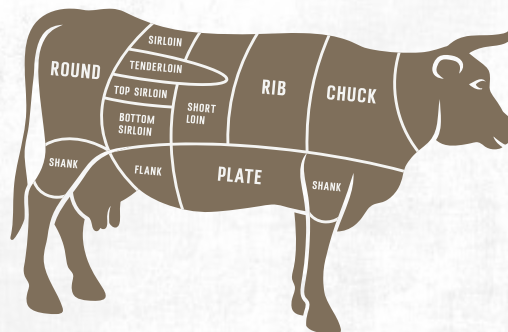
Ganzjährige Weidehaltung auf Kräuter- und Wiesengründen der Pampa verleihen den Steaks ihre festere Struktur und den charakteristischen Geschmack.

Rumpsteak ohne Fettrand	220g	24,90€
	320g	35,90€
Filet	220g	30,90€
	320g	44,90€

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

The BUTCHER

BEEF CUTS DIAGRAM



Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

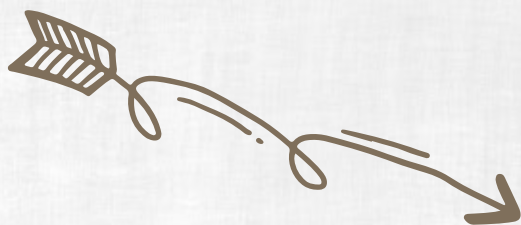
Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **Medium** - rosa gegrillt.

für 2
Personen

Ritter Schlachtplatte A.G.I

Medaillons vom Angus Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet sowie Rinderhack und Bacon⁹, dazu Fritten, BBQ- und Pfeffer-Sauce und Schloss-Salat
58,90€



BEILAGEN:

Rosmarin-Kartoffeln 4,50€

Kartoffelgratin^{G,G} 5,50€

Fritten 4,50€

Süßkartoffel-Fritten 6,00€

Ofenkartoffel^G mit Sauercreme-Dip 6,00€

Rösti 4,50€

Kartoffelstampf 4,50€

Spinatkartoffeln 6,00€

Pfannengemüse 5,50€

Champignons 5,00€

Spinat 4,50€

Schmorzwiebeln 4,00€

Beilagensalat 4,50€

Hausgemachte Kräuterbutter^G 2,50€

Majo^{C,J}, **Ketchup**^{L,L} je 1,50€

Aioli Dip^G 2,50€

Sour Cream Dip^G 3,50€

Saucen: je 3,50€

Pfeffer-Sauce^I

BBQ-Sauce

Knoblauch-Tomatensauce^I

Knoblauch-Kräuter-Sahnesauce^{G,I}

Basilikum-Sahnesauce^{G,I}

Portion Brot 3,00€

Verpackung 1,00€

Bei jeder Beilagenänderung erlauben wir uns 2€ Aufpreis zu berechnen!

sweet food

Zum Nachmittagskaffee oder als süßer Abschluss, unser hausgemachtes „Sweetfood“ ist immer eine Sünde wert!



Mousse au chocolat ^{C,G}	8,40€	Dessert-Variation für 2 Personen	12,40€
Panna cotta ^{C,G}	7,90€	Portion Sahne	1,50€
Tiramisu	8,40€	Kuchen aus der Vitrine	Stück ab 5,00€



all I need is
some sweet

eis eis baby!

Waldbeeren-Becher ^{C,G} Waldbeersorbet mit Waldfrüchten und Sahne	8,40€	Gemischtes Eis ^{C,G} mit Sahne	6,90€
Karamell-Becher ^{C,G} Schokoladeneis mit Karamellpopcorn, Karamellsauce und Sahne	8,40€	Eiskaffee ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	6,50€
Vanilleeis ^{1,C,G} mit Schokoladensauce und Sahne	7,90€	Eis-Schokolade ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	6,50€
		Eine Kugel Eis ^{1,C,G}	2,00€



Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt

- 9 Nitritpökelsalz
- 10 chininhaltig
- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

- 13 mit Phosphat
 - 20 Pfanne ist heiß
 - 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
- Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Allergene & Kennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.	A	6. Soja/-erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F	11. Sesam/-erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	K
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.	B	7. Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G	12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	L
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse. u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne	H	13. Lupinen/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	M
4. Fische/-erzeugnisse alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I	14. Weichtiere/-erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares	N
5. Erdnüsse/-erzeugnisse alle Erdnussorten	E	10. Senf/-erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J		

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Kaffee, tee & ...

Kaffee Crème⁵	3,40€
Kaffee Crème entkoffeiniert	3,40€
Cappuccino⁵	3,90€
Café au Lait^{5,6}	4,40€
Latte Macchiato^{5,6}	4,40€
Latte Macchiato flavoured^{5,6} mit Flavour nach Wahl	5,40€
Espresso⁵	3,00€
Doppelter Espresso⁵	5,00€
Espresso Macchiato^{5,6}	3,40€
Heiße Schokolade⁶	3,90€



Schokolade flavoured⁶ Heiße Schokolade mit Flavour nach Wahl	4,90€
Schokmok^{5,6} Heiße Schokolade, Espresso und Sahne	6,40€
Heiße Zitrone	4,10€
Rooibos Latte Rooibos-Vanille-Tee mit heißem Milchschaum und Vanillesirup	5,40€
Teesorten von Pure	3,40€
Klassik Schwarzer Tee, Darjeeling, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee Lemon, Kamille, Kräutertee, Pfefferminze	
Frischer Minztee	4,40€



Tinto de verano

1-Liter-Karaffe, Rotwein, Sprite, Orangen, Zitronen, Eiswürfel 18,90€

Flavours:

Amaretto, Haselnuss, Karamell, Kokos-Sirup, Vanille oder weiße Schokolade 1,00€

alkoholfreie Getränke

Afri Cola^{1,3,5} / ohne Zucker^{1,3,5,6}	Fl. 0,33 l	4,10€
Bluna Orange¹ / Zitrone²	Fl. 0,33 l	4,10€
Bluna Mix^{1,3,5}	Fl. 0,33 l	4,10€
loona Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale	Fl. 0,25 l	4,10€
loona Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,10€
Feinperlig	Fl. 0,75 l	7,90€
loona Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,10€
Naturelle	Fl. 0,75 l	7,90€

infused water

vital & erfrischend • zuckerfrei • 1-Liter-Karaffe

Tafelwasser 10,90€ • Mineralwasser 14,90€

wahlweise mit:

- 1 Vitamin C-Kick - Limetten, Zitronen, Orangen, Ingwer
- 2 Himbeeren, Blaubeeren, Orangen, Minze
- 3 Gurken, Rosmarin, Basilikum, Blaubeeren

Zum Nachfüllen:

Tafelwasser + 6,50€ • Mineralwasser + 9,90€

säfte & co.

granini	Säfte & Nektare	0,2 l	3,40€
	Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja		

Fruchtschorle	0,4 l	4,80€
Orange, Apfel, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja		

RAUCH	Rauch-Eis-Tee	0,33 l	4,10€
	Zitrone, Pfirsich, Granatapfel		

biere

Warsteiner ^A	0,3 l	3,80€
Pilsener	0,5 l	5,60€
Frankenheim Alt ^A	0,3 l	3,80€
	0,5 l	5,60€

König Ludwig ^A	Weissbier Hell	0,5 l	5,70€
SCHLOSSBRAUEREI KALTENBERG	oder Alkoholfrei		

Warsteiner ^A	Fl. 0,33 l	4,10€
Alkoholfrei		

tut gut Malztrunk ^A	Fl. 0,33 l	4,10€
---------------------------------------	------------	-------

Fassbrause ^A	Fl. 0,33 l	4,10€
Zitrone oder Holunder		

aperitif

Aperol ¹ Spritz ^L	0,2 l	7,90€
Hugo ^L mit frischer Minze	0,2 l	7,90€
Hugolina ^L alkoholfrei	0,2 l	7,90€
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90€
Limoncello Spritz ^L	0,2 l	7,90€

Glas Sekt ^L	0,1 l	4,50€
Martini Bianco ^L	0,1 l	6,50€
Sherry ^L medium oder dry	5 cl	4,00€
Campari ¹ Orange	0,2 l	6,50€

sanft & bitter

Tequila (silver / gold)	2 cl	3,50€
Gin	2 cl	3,50€
Absolut Wodka	2 cl	3,50€
Ouzo 13	2 cl	3,50€
Sliwowitz	2 cl	3,50€
Kruskovac	2 cl	3,50€
Bailey's Irish Cream ^G	4 cl	4,50€
Amaretto	2 cl	3,50€
Molinari Sambuca	2 cl	3,50€
Grappa	2 cl	4,00€

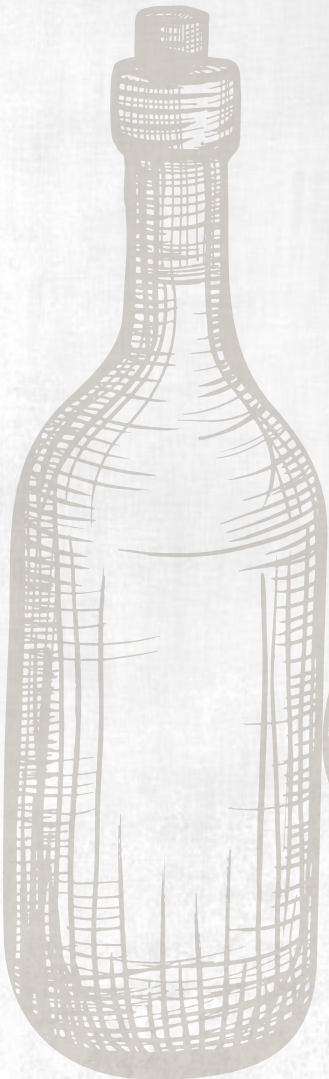
Obstler	2 cl	3,50€
Williams Birne	2 cl	4,00€
Fernet Branca	2 cl	3,50€
Fernet Menta	2 cl	3,50€
Jägermeister	4 cl	4,50€
Ramazzotti	4 cl	4,50€
Averna	4 cl	4,50€
Malteser Kreuz	2 cl	3,50€
Jubiläum	2 cl	3,50€
Linie	2 cl	3,50€

whiskey & cognac

Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,50€
Jack Daniel's	4 cl	7,50€
Jim Beam	4 cl	6,50€
Chivas Regal	4 cl	7,50€
Glenfiddich Malt	4 cl	7,50€

Osborne Veterano	4 cl	6,50€
Vecchia Romana	2 cl	3,50€
Remy Martin VSOP	2 cl	5,50€
Asbach Uralt	2 cl	3,50€

Longdrinks 7,90€
mit 4 cl Spirituose im 0,2 l Glas



**Bitte beachten Sie auch unsere
separate **weinkarte** !
Wir haben eine Auswahl
an großartigen Weinen
für Sie zusammengestellt.**



geschenkgutscheine



Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!
Wir stellen **geschenkgutscheine**
für Sie aus.



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Burgstraße 64 • 45964 Gladbeck • Tel: 02043 / 2 23 23
www.wasserschloss-wittringen.de