



KGM

Wasserschloss
Wittlingen



kitchen 1991



geschenkgutscheine



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





Pimentos de Padron
gebratene grüne Paprikaschoten 4,90€

Kalamatas Oliven
in Kräuter eingelegte grüne
und schwarze Oliven 4,50€

Aioli^{A,C} mit gegrilltem Schlossbrot 4,90€

Chicken Wings frittiert, pikant gewürzt 5,90€

Garnelen^B in Knoblauch-Olivenöl
mit frischen Kräutern 6,90€

Serrano
luftgetrockneter spanischer Schinken 6,90€

appetizers

Bruschetta Classico^A

Tomaten, Zwiebeln 7,90€

Geflämmter Ziegenkäse^G

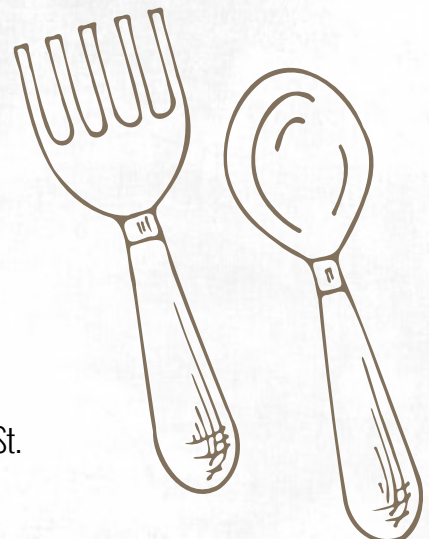
im Honig-Mantel auf Rote-Beete-Carpaccio 13,50€

Vitello Tonnato^{D,G} dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit
Thunfischsauce und Kapern 14,90€

Beef Carpaccio^G Hauchdünne Scheiben vom Premium-
Rind, Parmesan, Balsamico, Olivenöl, Salat-Bouquet 16,90€

Schloss-Schlemmerplatte^{A,D,G}

Vitello Tonnato, Carpaccio, Garnelen, Ziegenkäse auf
Rote Beete, Pimentos, Chicken Wings, Serrano-Schinken
und Aioli mit Schlossbrot 48,00€



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

heisses zum Löffeln

Rinderconsommé^{A,C} mit Gemüse
und Grießnockerl 6,90€

Tomatencremesuppe^{A,G} mit Quarkklößchen
und Kräuter-Sahnehaube 6,90€

Süßkartoffel küsst Ingwer^{A,B,G} Süßkartoffelcremesuppe
mit einem Hauch von Ingwer, mit Garnelen 7,90€

best for kids

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“^{A,C} mit Fritten
und hausgemachtem Ketchup^{1L} 9,90€

Kids Schloss Burger^{A,C} mit Fritten
und hausgemachtem Ketchup 10,90€



best of street & soul food

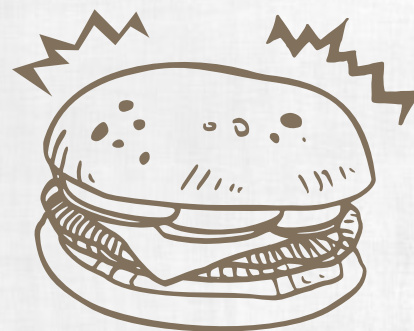
Wir servieren alle unsere Burger
mit Wildblattsalat, Tomaten, Gurken, Rotkraut und Zwiebeln,
dazu Fritten sowie hausgemachtes Ketchup

Schloss Cheddar Cheese Burger^{A,C,G} 200g gebratenes
Beef Patty, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 17,90€

BBQ Jalapeno Burger^{A,C,G,I} 200g gebratenes Beef Patty,
Bacon⁹, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce,
eingelegte Jalapenos 17,90€

Beyond Veggie Burger^{A,C,F,G} gebratenes Soja-Patty,
Kressemajo, Avocado, Tomatensalsa 17,90€

Crispy Chicken Burger^{A,C,G}
200 g knuspriges Cornflakes-Hähnchenpatty,
und Aioli 17,90€



Make it BIGGER

Extra Patty 200g +8,50€

Extras

Extra Cheddar +1,50€

Extra Bacon +1,50€

Zwiebeln oder Schmorzwiebeln 0,00€

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

Maispouarden-Streifen 6,50€ | Rindersteakstreifen 10,50€
Bacon 4,50€ | Ziegenkäse^G 6,50€ | Garnelen^B 6,90€
Thunfisch^D 4,50€ | Serrano 6,90€ | Avocado 4,50€
Mozzarella^G 4,50€



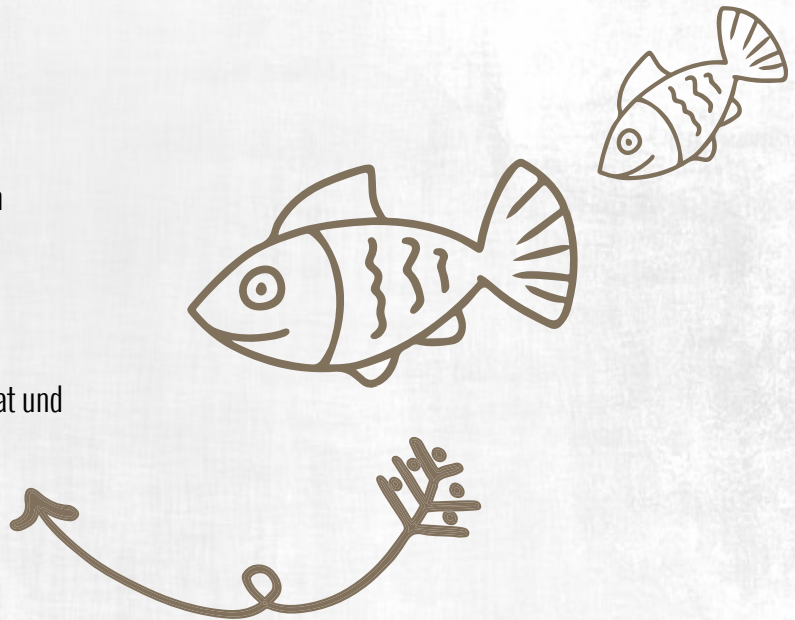
Chef Salat^B

Bunter Salatteller mit Pimentos, gegrillten Garnelen und Streifen vom Premium-Beef
23,90€

fish and seafood

Salmonfilet^D Lachsfilet¹² auf der Haut gebraten mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, dazu Hummer-Sahnesauce 24,90€

Gamba Pfanne^{B,C,G,L} mit frischen Kräutern und Knoblauch, in Weißwein-Tomatensauce, dazu Spinat und Kartoffelgratin 31,90€



best of pasta

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

Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in frischer Kräuter-Knoblauch-Tomatensauce 18,90€

Gnocchi Veggies^{A,C,G}

mit Ricotta-Füllung und Paprika, Zucchini in Basilikum-Sahnesauce 16,90€

Linguine a Pepe verde^{A,C,L}

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer in Sahnesauce 18,90€

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

Yummy!



best of classic

Witringer^{G,I} 300g saftiges Hacksteak mit Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 19,90€

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



Gaudi^{G,I} Schweinerückensteak gefüllt mit Gouda¹, dazu Fritten, Pfeffersauce und Schloss-Salat 19,90€

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

Wiener Schnitzel^{A,C} mit Fritten und Schloss-Salat
- vom Schwein 16,90€
- von der Hähnchenbrust 17,90€

Land & Meer^{B,I} Hähnchenbruststreifen und Garnelen, mit Paprika und Zucchini, in Kräuterknoblauch-Sauce mit Kartoffelstampf und Schloss-Salat 25,90€

best of the rest

Hähnchenspieß^I gegrillte Hähnchenbrust am Spieß, mit BBQ-Sauce, dazu Fritten und Schloss-Salat 19,90€

Schloss Steak-Teller^{G,I} Rumpsteak, Schweinefilet und Maishähnchenbrust vom Grill mit Pfeffer-Sauce, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme und Schloss-Salat 26,90€

Der Hänker^I Spieß vom Premium-Rind mit Pfeffer-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 28,90€

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

„Oxenfetzen“^{G,I} die zartesten Rinderfiletspitzen zwischen Witringen und Texas

180g feingeschnittenes Premium-Rinderfilet kurz angebraten, mit Zucchini, Paprika in pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 29,90€


HOT

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

the better beef steaks...

Argentinien premium rind

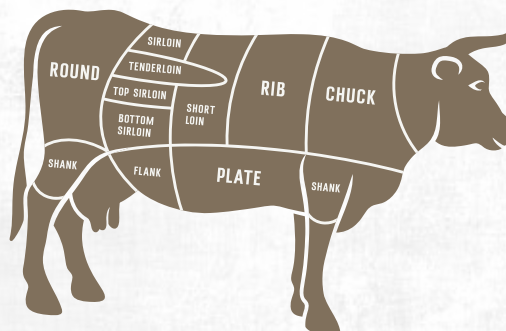
Ganzjährige Weidehaltung auf Kräuter- und Wiesengründen der Pampa verleihen den Steaks ihre festere Struktur und den charakteristischen Geschmack.

Rumpsteak ohne Fettrand	220g	20,50€
	320g	30,50€
Filet	220g	26,50€
	320g	39,50€

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
Rind, Schwein, Hack, Hähnchen und Bacon⁹, dazu Fritten, BBQ- und Pfeffersauce und Schloss-Salat 54,00€

BEILAGEN:

Rosmarin-Kartoffeln 4,50€

Kartoffelgratin^{c,g} 5,00€

Fritten 4,50€

Süßkartoffel-Fritten 6,00€

Ofenkartoffel^g mit Sauercreme-Dip 6,00€

Rösti 4,50€

Kartoffelstampf 4,50€

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 2,50€

Saucen: je 3,50€

Pfeffer-Sauce^l

BBQ-Sauce

Knoblauch-Tomatensauce^l

Basilikum-Sahnesauce^l

Portion Brot 3,00€

Verpackung 0,50€

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 marinierten Waldfrüchten und Sahne	8,40€	Gemischtes Eis ^{C,G} mit Sahne	6,90€
Karamell-Becher ^{C,G} Schokoladeneis mit Karamell- popcorn, Karamellsauce und Sahne	8,40€	Eiskaffee ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,90€
Vanilleeis ^{1,C,G} mit Schokoladensauce und Sahne	7,90€	Eis-Schokolade ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,90€
		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	3,20€
Kaffee Crème entkoffeiniert	3,20€
Cappuccino⁵	3,70€
Café au Lait^{5,6}	4,20€
Latte Macchiato^{5,6}	4,20€
Latte Macchiato flavoured^{5,6} mit Flavour nach Wahl	5,20€
Espresso⁵	2,80€
Doppelter Espresso⁵	4,80€
Espresso Macchiato^{5,6}	3,20€
Heiße Schokolade⁶	3,70€



Schokolade flavoured⁶ Heiße Schokolade mit Flavour nach Wahl	4,70€
Schokmok^{5,6} Heiße Schokolade, Espresso und Sahne	5,90€
Heiße Zitrone	3,90€
Rooibos Latte Rooibos-Vanille-Tee mit heißem Milchschaum und Vanillesirup	5,20€
Teesorten von Pure	3,20€
Klassik Schwarzer Tee, Darjeeling, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee Lemon, Kamille, Kräutertee, Pfefferminze	
Frischer Minztee	4,20€



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	3,80€
Bluna Orange¹ / Zitrone²	Fl. 0,33 l	3,80€
Bluna Mix^{1,3,5}	Fl. 0,33 l	3,80€
loona Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale	Fl. 0,25 l	3,80€
loona Mineralwasser Feinperlig	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,80€ 7,50€
loona Mineralwasser Naturelle	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,80€ 7,50€

infused water

vital & erfrischend • zuckerfrei • 1-Liter-Karaffe

Tafelwasser 9,90€ • **Mineralwasser** 13,90€

wahlweise mit:

- 1 Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Minze (nur im Sommer erhältlich)
- 2 Vitamin C-Kick - Limetten, Zitronen, Orangen, Ingwer, Minze
- 3 Himbeeren, Blaubeeren, Zitronen, Orangen, Minze
- 4 Gurken, Rosmarin, Basilikum, Heidelbeeren

Zum Nachfüllen:

Tafelwasser + 5,50€ • Mineralwasser + 8,90€

säfte & co.

Orangensaft 0,2l 5,50€
frisch gepresst

 **Säfte & Nektare** 0,2l 3,20€
Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas,
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

biere

 **Warsteiner^A** 0,3l 3,60€
Pilsener 0,5l 5,40€

 **Frankenheim^{Alt}** 0,3l 3,60€
0,5l 5,40€

 **König Ludwig^A** Weissbier Hell 0,5l 5,50€
oder Alkoholfrei
SCHLOSSBRAUEREI KALTENBERG

aperitif

Aperol¹ Spritz^L 0,2l 7,50€

Hugo^L mit frischer Minze 0,2l 7,50€

Hugolina^L alkoholfrei 0,2l 7,50€

Lillet Wild Berry 0,2l 7,50€

Glas Sekt^L 0,1l 4,50€

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€

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€

Fruchtschorle 0,4l 4,60€
Orange, Apfel, Kirsch, Ananas,
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

 **Rauch-Eis-Tee** 0,33l 3,80€
Zitrone, Pfirsich, Granatapfel

 **Warsteiner^A** Fl. 0,33l 3,80€
Alkoholfrei

tut gut Malztrunk^A Fl. 0,33l 3,80€

Fassbrause^A Fl. 0,33l 3,80€
Zitrone oder Holunder

Martini Bianco^L 0,1l 6,50€

Sherry^L medium oder dry 5 cl 4,00€

Campari¹ Orange 0,2l 6,50€

Astoria Spumante^L Fl. 0,75l 36,90€

Moët & Chandon Fl. 0,75l 98,00€

Brut Imperial

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€

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 0,2l Glas



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





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