



KGM

Wasserschloss
Wittlingen



kitchen 1991



geschenkgutscheine



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



**Pimientos de Padron**

gebratene grüne Paprikaschoten 4,90€

Kalamatas Olivenin 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€

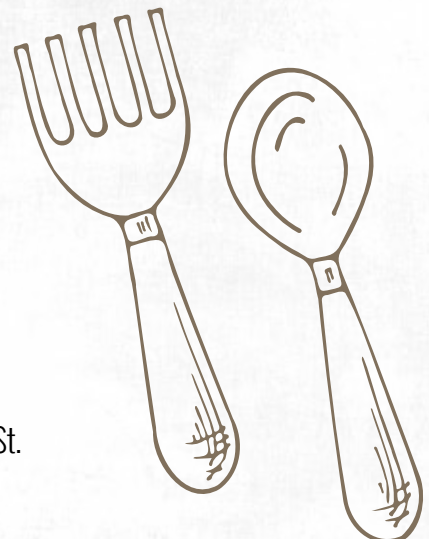
appetizers

Bruschetta Classico^A

Tomaten, Zwiebeln 7,90€

Geflämmter Ziegenkäse^G

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

Gambas Provinzial^{B,L}Gamba mit frischen Kräutern
in Knoblauch-Sahnesauce 16,90€**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€**Warmer Hirtenkäse^G**in Alufolie serviert,
mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika 12,50€**Schloss-Schlemmerplatte^{A,D,G}**Vitello Tonnato, Carpaccio, Garnelen, Ziegenkäse auf
Rote Beete, Pimientos, Chicken Wings, Serrano-Schinken
und Aioli mit Schlossbrot 48,00€ 4 Personen
28,00€ 2 Personen

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

heisses zum Löffeln

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

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

Süßkartoffel küsst Ingwer^{A,G} Süßkartoffelcremesuppe
mit einem Hauch von Ingwer 6,90€

best for kids

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“^{A,C} mit Fritten
und hausgemachtem Ketchup^{LL} 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

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

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

Beyond Veggie Burger^{A,C,F,G} gebratenes Soja
Patty, Kressemajo, Avocado-creme, Tomaten-Salsa,
dazu Fritten sowie hausgemachtes Ketchup 17,90€

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

Make it BIGGER

Extra Patty 200g +8,50€

Extras

Extra Cheddar +1,50€

Extra Bacon +1,50€

Zwiebeln oder Schmorzwiebeln 0,00€



Pulled Pork^{A,G,I}

200 g pro Person
zerzupftes Schweinefleisch, gesmoked,
mit Fritten, Schmorzwiebeln,
Rotkraut, Salat und BBQ-Sauce
pro Person 19,90€



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

Hähnchen-Streifen 7,50€ | Rindersteakstreifen 10,50€
Bacon 4,50€ | Ziegenkäse^G 6,50€ | Garnelen^B 6,90€
Thunfisch^D 5,50€ | Serrano 6,90€ | Hirtenkäse^G 5,50€



Chef Salat^B

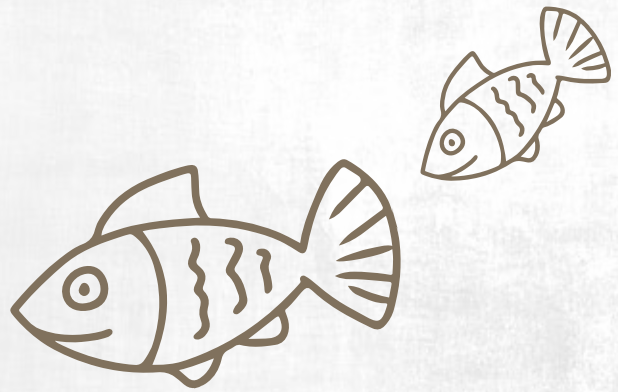
Bunter Salatteller mit Pimentos, Garnelen und Streifen vom Premium-Beef 23,90€

fish and seafood

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

Gamba Pfanne^{B,C,G,I} mit frischen Kräutern und Knoblauch in Sahne-Sauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln 31,90€

Duett vom Besten^{B,D,G,I} Lachsfilet¹² und Gamba in Kräuter-Knoblauch-Sahnesauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln 36,90€



best of pasta

Linguine Gambaretti^{A,B,C,I}
Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in frischer Kräuter-Knoblauch-Tomatensauce 18,90€

Linguine a Pepe verde^{A,C,G,I}
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer in Sahne-Sauce 18,90€

Gnocchi Veggie^{A,C,G}
mit Ricottafüllung und Paprika, Zucchini in Basilikum-Sahnesauce 17,90€

Gnocchi Sorrentina^{G,I}
mit Ricottafüllung, Champignons und Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Tomatensauce 18,90€



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

Yummy!



best of classic

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

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

Gaudi^{G,I} Schweinerückensteak gefüllt mit Gouda^I, dazu Fritten, Pfeffer-Sauce und Schloss-Salat 21,90€



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€

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

Stroganoff^G 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 25,90€

Ritter-Steak^I Schweinerückensteak mit Bacon⁹, Pfeffer-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 21,90€

Hirte^{G,I} Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Fritten und Schloss-Salat 21,90€

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

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

Romeo & Julia^{A,C,G,I}
Medaillons vom Rinderfilet und der Maishähnchenbrust mit BBQ- und Pfeffer-Sauce, dazu Rösti und Schloss-Salat 34,90€

„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...

Argentinien premium rind

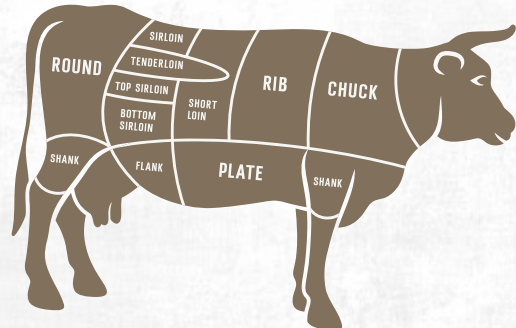
Ganzjährige Weidehaltung auf Kräuter- und Wiesengründen der Pampa verleihen den Steaks ihre festere Struktur und den charakteristischen Geschmack.

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| 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 Pfeffer-Sauce und Schloss-Salat
54,00€

BEILAGEN:

Rosmarin-Kartoffeln 4,50€

Kartoffelgratin^{G,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 je 1,50€

Aioli Dip^G 2,50€

Sour Cream Dip^G 2,50€

Saucen: je 3,50€

Pfeffer-Sauce^I

BBQ-Sauce

Knoblauch-Tomatensauce^I

Knoblauch-Kräuter-Sahnesauce^{G,I}

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€ |
| Schoko-Soufflé ^{C,G} mit Waldbeersorbet | 8,40€ | | |



*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 Karamellpopcorn, 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 | 5 koffeinhaltig | 9 Nitritpökelsalz | 13 mit Phosphat |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 6 mit Süßungsmitteln | 10 chininhaltig | 20 Pfanne ist heiß |
| 3 mit Antioxidationsmitteln | 7 geschwefelt | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten | 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 geschwärzt | 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein | 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 Erdnussarten | 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€ |



Flavours:

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

Tinto de verano

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

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 | Fl. 0,25 l | 2,80€ |
| Feinperlig | Fl. 0,75 l | 7,50€ |
| loona Mineralwasser | Fl. 0,25 l | 2,80€ |
| Naturelle | Fl. 0,75 l | 7,50€ |

infused water

vital & erfrischend • zuckerfrei • 1-Liter-Karaffe

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

wahlweise mit:

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