

KARTE



WÖLBE
DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

SPEISE



GE-WÖLBE
DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Turfstraße 21 · 45899 Gelsenkirchen · 0209 177 178 55

Sie planen ein Event? Sprechen sie uns gerne an.



GE-W
DIE EVENTGASTRONOMIE

VORSPEISEN

BAGUETTE- UND WALNUSSBROT mit Zwiebelmarmelade und Thunfischdipp	5,-
CESARS SALAT Römersalat, Kirschtomaten, Zwiebeln, Pinienkerne, Croûtons	
mit Hähnchenbrust	12,-
mit Black Tiger Garnelen	15,-
WILDKRÄUTERSALAT mit Rote Beete und karamellisiertem Ziegenkäse (auf Wunsch vegan)	11,-
COUS COUS SALAT mit mariniertem Gemüse und Pulled Lachs (auf Wunsch vegan)	12,-
GEBRATENE ENTENLEBER auf warmem Kartoffelsalat	13,-
RAHMSUPPE VON WALDPILZEN mit Kräuterbaguette (auf Wunsch vegan)	7,-
TOMATISIERTE KERBELCREME mit grünem Pfeffer	6,-

HAUPTGERICHTE

KALBSFRIKADELLE mit Stielmus	14,-
ROASTBEEF mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat	17,-
HÄHNCHENBRUST IM BASILIKUMMANTEL mit Tomate und Mozzarella überbacken, Rosmarinkartoffeln und Brokkoli	19,-
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN mit Petersilienwurzel, Karotte und Stampfkartoffeln	26,-
KÜRBIS GRAUPENRISOTTO mit weißem Wels in Parmesan Ei Hülle (auf Wunsch vegan)	21,-
SAUERBRATENGESCHNETZELTES mit gebratenem Rotkohl, Bandnudeln und Semmelbrösel	21,-
WILDSCHWEINRAGOUT IN PREISELBEERSAUCE mit Spätzlen und Steckrüben	25,-
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Rahmwirsing und Schupfnudeln	25,-
RUMPSTEAK Pommes frites, Trüffel Mayonnaise und Salat	28,-

Allergene bitte beim Personal erfragen

DESSERTS

MOUSSE VON SCHWEIZER SCHOKOLADE mit Mango Chiliragout	8,-
BLAUBEERPFANNKUCHEN mit selbstgemachtem Vanilleeis	9,-
ROSMARIN CREME BRÛLÉE	6,-

SPEISEKARTE *Kids*

HÄHNCHENUGETTS (reines Brustfleisch) mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	6 ⁵⁰
FISCHSTÄBCHEN (MSC) mit Salzkartoffeln und Spinat	7,-
FUSILLI mit Tomatensauce (vegan)	4,-
Spaghetti Bolognese	5 ⁵⁰
Käsebrot mit Gürkchen (auf Wunsch geschnitten)	3,-
Räuber Hotzenplotz (Teller und Besteck)	0,-