

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

VERSCHIEDENE BAGUETTES mit Harissa-Dip und Knoblauchmayonnaise	7 ⁵⁰
CAESAR-SALAT KLASSISCH Knackiger Römersalat an Cherrytomaten, italienischem Parmesan und krossen Croûtons in hausgemachtem Caesar-Dressing	11 ⁵⁰
wahlweise mit Maishähnchen	15,-
GEMISCHTER BLATTSALAT mit karamellisiertem Ziegenkäse, verschiedene Blattsalate, Balsamico-Dressing	11 ⁵⁰
RÄUCHERFISCHTELLER Makrele, Lachs, Forelle und geräucherter Heilbutt, Meerrettich, frisches Baguette-Brot und Butter	13,-
GARNELENPFÄNNCHEN Black-Tiger-Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln dazu frisches Baguette	12,-
KÜRBISSUPPE (vegan) mit Kokosschaum	8,-
LAUCHCREMESÜPPCHEN mit Parmesan-Cracker	8 ⁵⁰
CREME VON WALDPILZEN wahlweise mit Jakobsmuschel	8 ⁵⁰ 12 ⁵⁰
SUPPENTRILOGIE (ohne Jakobsmuschel)	9 ⁵⁰

HAUPTGERICHTE

BANDNUDELN MIT THAI-CURRY (vegetarisch) Frische Eierbandnudeln auf Thai-Currysoße und Grillgemüse wahlweise mit Garnelen wahlweise mit Maishähnchen	15,- 20 ⁵⁰ 18 ⁵⁰
KÜRBISSRISOTTO (vegan) Cremiges Risotto mit Kürbiswürfeln, Schmortomaten wahlweise mit Fjordlachs wahlweise mit Maishähnchen	16,- 21 ⁵⁰ 19 ⁵⁰
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade, krossen Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und einem knackigen Salat	19 ⁵⁰
BUTTERZARTE KALBSLEBER an lockerem Kartoffelpüree, gebratenen Zwiebeln, Apfel und kräftiger Kalbsjus	24 ⁵⁰
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Paniertes Kalbsfleisch in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Dauphine-Kartoffeln dazu ein knackiger Salat	28 ⁵⁰
ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN In eigener Soße geschmorte Ochsenbäckchen auf Lauchpüree und Grillgemüse	27,-
BOEUF BOURGUIGNON in Burgunderwein geschmortes Rindfleisch, zerlassenem Speck und Gemüse, dazu Penne Nudeln	24 ⁵⁰
RUHRGEBIETS TAPAS wechselnde Leckereien und Beilagen aus unserer Speise- und Sonderkarte	26,-

DESSERTS

CRÊPE SUZETTE dünne Crêpes in Orangenlikör und Saft flambiert, mit Orangenfilets und Vanilleeis serviert	9,-
SCHOKOLADEN-ZIMT-MOUSSE mit gebrannten Mandeln	8 ⁵⁰
DREIERLEI SORBET Johannisbeere, Zitrone und Orange	7 ⁵⁰
CAFÉ GOURMAND FÜR 2 Verschiedene Dessertvariationen von der Speise- und Sonderkarte dazu 2 Espresso	15 ⁵⁰

SPEISEKARTE *Kids*

NUGGETS MIT POMMES FRITES Feines Hähnchenbrustfilet paniert mit Pommes Frites	7 ⁵⁰
MSC FISCHSTÄBCHEN Gebackene Fischstäbchen auf Kartoffelpüree und Rahmspinat	8 ⁵⁰
BANDNUDELN AUF TOMATENSUGO Frische Eierbandnudeln auf fruchtiger Tomatensoße	8 ⁵⁰

GLUTENFREIE ODER LAKTOSEFREIE ALTERNATIVEN SIND SELBSTVERSTÄNDLICH
MÖGLICH, BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

Allergene bitte beim Personal erfragen.