

Speisekarte

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Waldpilzrahmsuppe mit Sahnehaube	5,50 €

Kalte Vorspeisen

Salate vom Markt mit Johannisbeer-Dressing	4,20 €
Tomate mit Mozzarella und frischen Basilikum dazu Baguette	7,80 €

Neufang!

Matjestatar vom jungen Matjes auf Pumpernickelbrot mit Sahnemeerrettich	9,80 €
---	--------

Verehrter Gast,

manche Speisen, mancher Trank ist nicht von Anbeginn perfekt, drum hat zum Schutz vor Teufeleien Vater Staat was ausgeheckt!

Die Zusatzstoff- und Allergenverordnung nämlich, die mit sanftem Druck erzwingt, ein jedes Stöffchen anzugeben, dass Geschmack und Farbe bringt. Und weil wir brave Menschen sind und uns`re Gäste lieben, haben wir auf dieser Seite alles schön beschrieben. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen Zutaten in Lebensmitteln:

- | | |
|--|---|
| 1) mit Farbstoffen | 14) enthält Krebstiere |
| 2) mit Konservierungsstoff | 15) enthält Eierzeugnisse |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 16) enthält Fischerzeugnisse |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 17) enthält Erdnüsse |
| 5) geschwefelt | 18) enthält Sojabohnen |
| 6) geschwärzt | 19) enthält Milcherzeugnisse |
| 7) mit Phosphat | 20) enthält Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse und deren Erzeugnisse) |
| 8) mit Milcheiweiß | 21) enthält Sellerie |
| 9) koffeinhaltig | 22) enthält Senf |
| 10) chininhaltig | 23) enthält Sesam |
| 11) mit Süßungsmitteln | 24) enthält Schwefeldioxid und Sulphite |
| 12) enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) | 25) enthält Lupine |
| 13) glutenhaltiges Getreide | 26) enthält Weichteile (Schnecken, Muscheln, etc) |

Guten Appetit!

Speisekarte

... ein Gutschein vom „Schlosshof-Salder“
Immer ein besonderes Geschenk...

Vegetarisch

Gnocchi¹⁾ mit Rucola-Pesto, Kirschtomaten und frisch gehobeltem
Parmesan 12,80 €

Vegan

Mediterranes Grillgemüse auf Tomaten-Paprikasauce, Mozzarella,
Rucola-Pesto und Tagliarini 12,80 €

Fleischgerichte

Currywurst¹⁾ mit Pommes frites und Salatecke (Glutenfrei) 7,20 €

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße und
Bratkartoffeln 9,80 €

Zarter milder Matjes 2018 mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 10,50 €

Winterliche Salate vom Markt mit Ochsenfetzen und frischen
Früchten dazu Johannisbeer-Dressing 12,50 €

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
Salatteller 11,80 €

Hähnchenschnitzel mit Pfirsich und Käse überbacken dazu Salat
vom Buffet und Kroketten 11,80 €

Schlosshof-Pfanne 3 verschiedene Medaillons mit
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 15,50 €

Speisekarte

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 14,80 €

Schollenfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffel 13,50 €

Desserts

Crème Brûlée
Vanillecrème mit karamelisiertem Zucker und Vanilleeis 6,80 €

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 5,80 €

Tipp

Heiraten Sie nicht irgendwo!
Sie heiraten ja auch nicht irgendwo!
Lassen Sie sich von uns Vorschläge unterbreiten und die Räume zeigen...

Standesamtliche Trauung bei uns im Schloss-Salder!

Denken Sie auch an Ihre nächsten Feiern!
Taufe, Geburtstagsfeier, Familienfeier oder auch ihre Weihnachtsfeier!

Bitte früh genug reservieren!
Auch bei Trauerfeiern stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite!

Trinkgeld obliegt Ihnen und ist eine Anerkennung der Leistung der Mitarbeiter sowie ein Ausdruck Ihrer Wertschätzung und nicht im Endpreis inbegriffen.

Danke!

Guten Appetit!

Speisekarte

Ein ganz besonderer Aperitif:

Aperol Spritz	0,2 l	5,80 €
Aperol mit trockenem Filou		

Unser Weinschorletipp:

Schlosshof Salder Schorle	0,3 l	4,80 €
Trockener Weißwein mit Bitter Lemon, Tonic Water, Zitrone und Minzblatt		

Unsere Bierempfehlung:

Grevensteiner dunkel	0,3 l	2,90 €
leichter Malzkörper / leichte Hopfennote		

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte! Gerne beraten wir Sie oder reichen Ihnen unsere separate Speisen-Auflistung mit der Kennzeichnung von Stoffen die eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit auslösen können.

Ihr Schlosshof-Salder Team

Guten Appetit!