



TAKE AWAY SPEISEKARTE

Gerne versorgen wir Sie mit leckeren Gerichten für daheim. Sie können telefonisch - [06568/9696450](tel:065689696450)
oder per Mail – kontakt@schloss-niederweis.de Ihre Bestellung durchgeben!

Abholung

Freitag: 17:00 bis 20:00 Uhr
Samstag: 17:00 bis 20:00 Uhr
Sonntag: 12:00 bis 14:00 Uhr
& 17:00 bis 20:00 Uhr

Vorspeisen

SAUERTEIGBROT

ofenfrisch aus der Cocotte mit aufgeschlagener brauner Butter
€ 4,50

MESCLUNSALAT vom Keltenhof

mit Walnuss | Croûtons | Himbeeren | Dressing
€ 6

KÜRBISSUPPE

Ingwer | Curry | Kernöl | Kürbiskerne
€ 6

ISÈRE SEESAIBLING

geflämmt | eingelegte Gemüse | Buttermilch | Salsa Brava
€ 13

RINDERTATAR

Rote Bete | Schmand | Apfel-Marinade | Pumpernickel
€ 14

GÄNSELEBER-TERRINE

Baumkuchen | Birne | Nuss | Süßweingelee
€ 18

Hauptgänge

SCHWEINEBAUCH

Zwiebelcreme | Champignons | Schupfnudeln

€ 20

RINDERROULADE

Spitzkohl | Rote Bete | Lyoner- Kartoffeln

€ 18

GÄNSEKEULE

Gewürzrotkohl | Maronen | Apfel | Kartoffelknödel

€ 23

KABELJAU

Hummerlinsen | Sellerie | Kartoffelpüree

€ 26

RONDINI

mit Ricotta gefüllt | Sellerie | Champignons | Beurre blanc

€ 18

Desserts

BIRNE-HELENE

Vanillecreme | Birne | Dulcey | Haselnuss

€ 9

MANGO-DÉLICE

Quark | Thai-Mango | Crumble | weiße Schokolade

€ 9

KÄSE von



Butter | Aprikosensenf | Brot

€ 11

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

Und nicht vergessen:

Gerne können Sie aus unserem Weinkeller, Weine für zu Hause erwerben. Auf alle Weine gewähren wir einen TAKE AWAY -Nachlass von 20%. (ausgeschlossen sind Raritäten)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

DELIKATESSEN FÜR DAHEIM

*Ab sofort können Sie bei uns einige Delikatessen für zuhause beim TAKE AWAY mitbestellen.
Wir haben eine kleine besondere Auswahl verschiedener Spezialitäten für Sie zusammengestellt!*

600g	QUICHE LORRAINE <i>klassisch mit herzhaftem Speck</i>	€ 14
600g	GEMÜSE QUICHE <i>klassisch zubereitet mit Gemüse</i>	€ 14
100g	GÄNSELEBER- Terrine <i>hausgemacht mit Portwein und ausgewählten Gewürzen</i>	€ 18
220g	MANGO CHUTNEY <i>passend zur Gänseleber</i>	€ 6
100g	BRIOCHE <i>von Pains & Tradition</i>	€ 2
350g	BAUERNBROT <i>von Pains & Tradition</i>	€ 3
115g	JAHRGANGSSARDINEN 2019 <i>aus Spanien</i>	€ 8
500g	VACHERIN MONT D'OR <i>du Haut-Doubs / MonS formager affineur</i>	€ 14
112g	PRALINEN SORTIMENT <i>Alix Chocolatier du Luxembourg</i>	€ 8
120g	UNSER SCHOKOLADENKUCHEN <i>zum selber backen für zuhause im Ofen</i>	€ 4
500ml	GIN 8  <i>Eifeler Hopfen Gin aus Holsthum</i>	€ 36,50