

Die Remise

Das heutige Restaurant Remise befindet sich in den Gebäuden Burghof 2 und Remise Burghof 1. Ein genaues Erbauungsdatum der Remise ist nicht bekannt. Auf einem Plan um 1870/1880 besteht noch das Vorgängergebäude, welches als Stall genutzt wurde. Aus dem Jahr 1903 liegen Pläne zum Bau des Pförtnergebäudes und einer Wagenremise mit Pferdeställen und Waschküche vor. Die als Ställe genutzten Räume wurden 1956 zum Kindergarten umgebaut. Der westliche der beiden Ställe wurde damals schon als evangelischer Gemeindeforum genutzt. Waschküche und Wagenremise blieben aber noch weiterhin bestehen. Der Burghof 2 war als Domschule erbaut worden. Hier befindet sich heute der kleine Gastraum sowie eine Ferienwohnung im 1. OG. 2015 erfolgte die behutsame Sanierung der beiden Gebäude für eine neue Nutzung.



Schön, dass Sie da sind!

Deutsche Küche abwechslungsreich zubereitet, einfach frisch und lecker! Bei unseren Zutaten legen wir Wert auf regionale Produkte, schonende Verarbeitung und einen vernünftigen Umgang mit der Umwelt. Auf Vegetarier gehen wir genauso ein wie auf besondere Wünsche von Allergikern. Die saisonale Speisekarte bietet für jeden Geschmack das Passende.



Frische Pfifferlinge

Pfifferling-Creme-Suppe
mit Honig-Mandel-Croûtons
7 €

Wildkräutersalat
mit Himbeerdressing & gebratenen Pfifferlingen
16 €

Pfifferlinge gebraten mit Speck & Zwiebeln
& hausgemachte Kartoffelrösti
15 €

Pfifferlinge in Rahm
& hausgemachte Kartoffelrösti
15 €

Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen
& Granatapfelsauce
17 €

Rumpsteak, Pfifferling-Rahmsauce
& Kartoffelgratin
24 €

Unsere Weinempfehlung

Rosè Werderaner Wachtelberg ¹⁵
Weinbau Dr. Lindicke, trocken Deutschland, Saale Unstrut,
Deutscher Qualitätswein
0,2l 8 €
0,75l 22 €



Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse
an Apfel-Lauchragout ^{8/M/G}

11 €

Salate

Salat Remise
gemischte Blattsalate, Himbeer-Senfdressing & Obst ^{Se}
klein 6 €
groß 9 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
klein 10 €
groß 13 €

mit drei gebratenen Riesengarnelen ^{K/M}
klein 12 €
groß 15 €

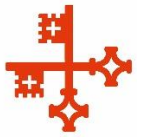
Suppen

Karotten-Ingwer-Cremesuppe ^M
& Croûtons ^G

6 €

Kalte Gurkensuppe
& gebratene Riesengarnele ^{K/M}

8 €



Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit geschmorten Gurken in Rahm, Kartoffeln ^{8/G/M}

19 €

Fleischgerichte

Kalbsleber
Apfel- und Zwiebelringe, Kartoffelpüree, Rotweinsauce ^{8/G/M}

16 €

Zwei kleine Kalbsschnitzel
auf Bratkartoffeln & Gurkensalat ^{8/G/E/M}

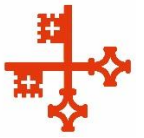
19 €

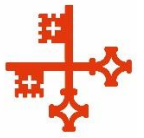
Vegetarische Gerichte

Steinpilzravioli in Parmesanschaum
Zucchini & Kirschtomaten ^{M/8}

16 €

REMISE





Süßes Finale

Warmer Apfelstrudel
mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce ^{1/8/M/G}

6 €

Crème Brûlée
von der Orange ^{1/8/M}

6 €

Kuchen

Verschiedene Sorten Blechkuchen oder Torten finden Sie in unserer
Kuchenvitrine ^{8/G/M}

ab 2,70 €

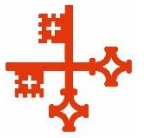
Kinderkarte

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{4/3/E/G}

5 €

Nudeln mit Tomatensauce ^{E/G}

5 €



Eis

Eisschokolade

mit Vanille- oder Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne ^{8/M/So}

4 €

Eiskaffee

eine Kugel Vanilleeis, Kaffee, Sahne, Kaffeepulver ^{8/M}

4 €

Rote Grütze

zwei Kugeln Vanilleeis & Sahne ^{1/8/G/M}

6 €

Coupe Dänemark

zwei Kugeln Schokoladeneis, Sahne, Schokoladensauce &
Schokoladenraspeln ^{1/8/G/M}

6 €

Schwedeneisbecher

zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce
^{1/8/G/M}

6 €

Portion Sahne ^{8/M}

1 €