













Speisekarte

Hausgemachte Kraftbrühe mit Kräuterflädle, Markklößchen und Eierstich 	5,50 €
Feurige Catalanische Sauerkrautsuppe mit Chorizo vollendet, Focaccia	5,90 €
<hr/> 	
Frisch gebackene Kartoffelspalten mit Sauce Allioli 	3,10 €
Knoblauchbaguette knusprig gebacken mit Gartenkresse serviert 	3,30 €
Bruschetta „Pomodoro“ mit feinem Ragout von Fleischtomaten, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch auf gebratenem Ciabatta, Salatbukett 	4,70 €
Portion Falafel (VEGAN) mit hausgemachtem Tomaten-Nuss-Dip 	4,90 €
Datteln im Speckmantel mit hausgemachtem Tomaten-Nuss-Dip und Focaccia	5,40 €
Mediterranes Gemüse mit Koriander, Kräutern der Provence, Knoblauch, Tomatensalsa  und Feta gebacken, dazu Focaccia	5,60 €
Madrilenische Albondigas würzige Fleischbällchen mit Salsa picante und Manchegokäse überbacken, dazu unser Focaccia	6,10 €
Gebackene Tintenfischringe mit Sauce Allioli	6,30 €
Würziges Chili con Carne mit Tacco-Chips, Sauerrahm und Tomatenwürfeln	6,80 €
Das Spanierpfännchen mit gebratener Chorizo, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Käse überbacken, dazu Focaccia	7,40 €
In Knoblauchöl gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Allioli und Focaccia	9,60 €
Gemischter Tapasteller „Alte Remise“	11,20 €
<hr/> 	
Der Bauernsalat mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Fetakäse und Aceto  Balsamico, dazu unser Focaccia	7,60 €
Der bunte Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	11,20 €
Melonenschiffchen und Himbeerdressing, dazu unser Focaccia	
Der bunte Blattsalat mit gebackenen Champignons hausgemachtem Sauerrahm,  dazu unser Focaccia	11,20 €
<hr/> 	
„EnchiNaki“ Türkischer Teigfladen mit gebratener Putenbrust, Oliven, Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat und Sauce Allioli	7,80 €
Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Emmentaler überbacken, dazu ein Blattsalat 	8,90 €
Flammkuchen „Spanischer Art“ mit Sauerrahm, Chorizo, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse knusprig gebacken auch vegetarisch ohne Chorizo möglich 	10,30 €
Maifelder Krüstchen (knuspriges Schnitzel) mit Speck und Spiegelei auf Brot, Salatbeilage	11,20 €
Der Remisen-Burger mit gegrilltem Bacon, Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu Coleslaw und knusprige Kartoffelspalten mit Allioli	11,60 €
Kritharaki (VEGAN) mit buntem Gemüse, mediterranen Kräutern und veganem Käse  knusprig gebacken, dazu ein Pomodori-Salat	12,40 €

Hausherren-Toast mit gekochtem Schinken, gebratenen Schweinemedallions, Champignons in Kräuterrahm und Käse überbacken, dazu ein knackiger Blattsalat	13,80 €
Piccata von der Putenbrust mit Salsa picante auf Rosmarin-Spaghetti und Beilagensalat	14,80 €
Hausgemachter ungarischer Rindergulasch mit Rahmspitzkohl und frischen Kartoffelknödeln	14,90 €
Schweinemedallions mit fruchtiger Paprikasauce, Folienkartoffeln, Sauerrahm und Salatbeilage	15,30 €
Cordon Bleu vom Schwein mit buntem mediterranem Rahmgemüse und hausgemachten Spätzle	15,30 €
Schweinerückensteak mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Apfelrotkohl und Kroketten	15,40 €
Pollo al Ajillo Hähnchenbrust mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Ratatouillegemüse mit Mandelspaghettini in der Pfanne serviert	15,40 €
Gebratene Lachsmedallions auf frischem Spitzkohlgemüse mit gebutterten Schupfnudeln	16,60 €
Remisentöpfchen Medallions von Schweinefilet und Hähnchenbrust, auf hausgemachten Spätzle, mit Champignons in Kräuterrahm und Beilagensalat	16,60 €
„Pincho grande mixto“ Großer Fleischspieß mit Medallions von Schwein und Hähnchenbrust, Kartoffelspalten, Sauce Allioli und Beilagensalat	16,60 €
Ganzer gebratener Meerbarsch „Müllerin Art“ mit Kräuterkartoffeln und Salatbeilage	16,90 €
Rinderschnitzel mit Paprika-Pfefferrahmsauce, Grilltomate, Speckbohnen und Kroketten	17,10 €
Rumpsteak mit Cafe-de-Paris-Sauce, Grilltomate, Speckbohnenröllchen und Kroketten	18,90 €
Die Remisenplatte für zwei Gambas, Medallions von Rind, Schwein und Hähnchen, mit Grillspeck, Grilltomaten, Speckbohnenröllchen, Cafe-de-Paris-Sauce, Spätzle und Kartoffelspalte	37,80 €
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>  <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	
Spaghettoni mit Sauce Bolognese	5,90 €
Kinderschnitzel mit Kartoffelspalten	6,90 €
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>  <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	
<u>Besondere Highlights</u>	
Petersilienspaghettini mit gebratenen Garnelen Zucchini und Zwergtomaten, dazu ein Pomodori-Salat mit Basilikum	17,40 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Apfel-Majoransauce, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelknödeln	18,50 €
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>  <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	
Gemischtes Eis ohne Sahne	3,10 €
Gemischtes Eis mit Sahne	3,60 €
Der Remisen-Beeren-Michel im Weckglas serviert mit Vanillesauce und Mangosorbet	5,50 €
Burghofbecher Vanilleeis mit heißen Burghofkirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoraspeln	5,70 €
Mousse au Chocolat auf Pflaumenragout mit Früchten garniert	5,70 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Pflaumenragout und Sahne	6,10 €
Das Remisen-Dessert frische warme Apfeltarte mit Zimt-Panna Cotta und hausgemachtem Pflaumeneis	6,40 €