



Herzlich Willkommen

... im Landrefugium Schloß Petershagen mit seinem Restaurant „Orangerie“ hoch über der Weser. Genießen Sie den Ausblick von hier oben, die Ruhe des vorbeiziehenden Flusses und die sich stets verändernde Natur.

Hier ist heute Ihr Refugium, Ihr Rückzugsort, Ihre sichere Insel und Ihre beschützende Burg. Im Refugium kann man es sich gemütlich machen, kann die Unruhe der großen weiten Welt ein Stück weit vergessen und das eigene Wohlbefinden, auch zusammen mit Freunden, mal in den Vordergrund stellen.

Das ist im Schloß Petershagen nun schon seit über 50 Jahren so, aber mit dem neuen Untertitel „Landrefugium“ sagen wir es nun deutlicher als zuvor.

Zum Land gehören auch Tiere, darum sind bei uns vierbeinige Gäste genau so herzlich willkommen wie ihre zweibeinigen Reiseführer. Angeleint auch hier im Restaurant.

Zum Wohlfühlen in einem Refugium gehört auch eine gute Küche, da führt kein Weg dran vorbei. Sie muß aber nicht nach den Sternen greifen, denn schmackhafte und gut bekömmliche Gerichte mit regionaler und teils bodenständiger Prägung lassen sich oft viel entspannter genießen.

Seit der in Krakau geborene Jacek Michalczyk im Sommer 2016 die Küchenleitung übernommen hat, haben wir unser Angebot konsequent in diese Richtung weiterentwickelt und freuen uns mit ihm nun über das positive Feedback unserer Gäste. Lassen auch Sie sich etwas Leckeres von ihm kochen.

Weiter hinten in dieser Karte finden Sie auch unser Angebot an offenen Weinen, die Flaschenweine sind in einer separaten Weinkarte für Sie zusammengestellt. Gerne berät Sie das Serviceteam bei der Auswahl, je nach Speise, Jahres- und Tageszeit.

Auf der letzten Seite haben wir für Sie einen Auszug aus unserem Veranstaltungskalender abgedruckt. Die gesamte Liste, stets aktualisiert, finden Sie im Internet auf www.schloss-petershagen.com

Noch ein Hinweis: Im Landrefugium Schloß Petershagen kann man auch mit bis zu 100 Personen feiern. Gern beraten wir Sie dazu ausführlich.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen die Familie Hestermann mit dem Team vom Landrefugium Schloß Petershagen.

Restaurant- & Küchenzeiten:

Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag:
ab 14:30 Kaffee und Kuchen, warme Küche von 18:30 bis 21:30
Sonntag: Frühstück ab 10:00,
warme Küche von 12:00 bis 13:30 und von 18:00 bis 21:00
Kaffee und Kuchen von 14:00 bis 17:30

Am Abend schließt das Restaurant um 22:30. Montag und Donnerstag Ruhetag.

Landrefugium Schloß Petershagen
Schloßstraße 5-7 32469 Petershagen
Tel. 05707/9313-0 Info@schloss-petershagen.com



Unsere Menüempfehlung

Vegetarische Gemüse - Antipasti
mit Aubergine, Zucchini, Schalotten, Karotten und Paprika,
dazu warmes Baguette und Aioli

Cremesuppe von Parmesan
mit knusprigen Croûtons und Basilikumpesto

Erfrischendes Sorbet

Pfannengegrilltes Rib-Eye Steak
mit grünen Bohnen und Balsamicozwiebeln
an Dauphinekartoffeln und kräftiger Jus

Crème Brûlée mit frischen Früchten

5-Gang Menü, nur abends, 65,00
oder als 4-Gang Menü (ohne Vorspeise) 54,00

Leichtes Dreigangmenü

Bunt gemischter Sommersalat mit gebackenem Schafskäse
und fruchtiger Mango-Basilikum-Vinaigrette

Gebratenes Zanderfilet
mit Black Tiger Garnele an Erbsenpüree,
Gnocchi und Safransauce

Hausgemachte Schokoladentarte
mit Quark-Orangen-Eis und Kirschkompott

44,00

Vorspeisen

Bunt gemischter Sommersalat mit
gebackenem Schafskäse und
fruchtiger Mango-Basilikum-Vinaigrette 9,90

Vegetarische Gemüse - Antipasti
mit Aubergine, Zucchini, Schalotten,
Karotten und Paprika,
dazu warmes Baguette und Aioli 12,00

Zwischengerichte / Vegetarisches

9 hausgemachte Pieroggis
mit herzhafter Quark-Kartoffel-Zwiebelfüllung,
dazu gebratene Zwiebeln und Bacon 14,50

Zarte Tagliatelle mit:

- gebratenen Garnelen
und Weißweinsauce 16,00

- Maispouardenbrust
und Sahnesößchen 15,00

- Gemüse und Tomatensauce 14,00

Suppen

Cremesuppe von Parmesan
mit knusprigen Croûtons und
Basilikumpesto 9,50

Kräftige Hühnersuppe
mit Grießklößchen und feinen
Gemüwestreifen 9,00

Hauptgerichte

Pfannengegrilltes Rib-Eye Steak
mit grünen Bohnen und Balsamicozwiebeln
an Dauphinekartoffeln und kräftiger Jus 34,50

Gebratene Maispouardenbrust
mit Ratatouillegemüse und Polenta
an Tomatensauce 18,90

Geschmorte Rindsbäckchen
an Schnittlauchpüree mit bunten
Gemüsen und pikanter Pfefferjus 25,50

Tranchen vom Schweinefilet
gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
dazu Tagliatelle, bunte Sommergemüse
und Käsesauce 23,50

Hauptgerichte aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet
mit Black Tiger Garnele an Erbsenpüree,
Gnocchi und Safransauce 25,50

Im Ganzen gebratene Forelle
klassisch mit Bratkartoffeln und
gemischtem Salat mit
Mango-Basilikum-Vinaigrette 23,50

Desserts

Hausgemachte Schokoladentarte
mit Quark-Orangen-Eis und
Kirschkompott 10,00

Crème Brûlée mit frischen Früchten 8,50

Lauwarmer Pfannkuchen
mit Zitrusquarkfüllung und Früchten 9,50

Special Offers

Drei kleine Schnitzel vom Schweinefilet
klassisch mit Pommes Frites und
buntem Beilagensalat 15,00

Schlemmerplatte
für 2 bis 8 Personen
mit Rib-Eye Steak, Schweinefilet,
Maispoularde, kräftiger Jus und Käsesauce.
Als Beilagen Dauphinekartoffeln und Pommes
frites sowie bunte Gemüseauswahl und Salat
mit Mango-Basilikum-Vinaigrette
pro Person 27,00

Schlemmerplatte vom Fisch
für 2 bis 8 Personen
mit gebratenem Zanderfilet und Kabeljau,
Safransauce und Käsesauce
Als Beilagen Petersilienkartoffeln und
Bandnudeln sowie bunte Gemüseauswahl und
Salat mit Mango-Basilikum-Vinaigrette
pro Person 27,00

Happy Dienstag
das Spezialangebot am Dienstag:
Maispoulardenbrust im Ganzen gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Tomatensauce,
dazu ein kleiner Salat
Mit einem Glas Secco zur Begrüßung 12,50

Pfifferlinge & Matjes

Gebratene Pfifferlinge
mit Serviettenknödeln und Püree von
der Petersilienwurzel 15,50

Matjes nach Hausfrauenart
- mit Petersilienkartoffeln 16,00
- mit Bratkartoffeln 17,00



Getränkemenu

Alkoholfreie Getränke

Carolinen <i>Gourmet</i> Mineralwasser	0,25l	€ 2,80
	0,75l	€ 5,70
San Pellegrino (medium)	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 4,20
Acqua Panna (stilles Wasser)	0,25l	€ 3,10
	0,75l	€ 6,20
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,00
	0,3l *	€ 2,50
	0,4l	€ 3,00
Coca Cola ^{4,7} -Zero ^{6,7,10} Fanta ^{3,4}	0,2l	€ 2,80
	0,3l *	€ 3,50
	0,4l	€ 4,30
Orangen-, Trauben-, Tomatensaft	0,2l	€ 2,90
Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
Carolinen Apfelsaft-Schorle	0,2l	€ 2,28
	0,3l *	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Schweppes Soda Tonic Water ⁸	0,2l	€ 3,10
Bitter Lemon ⁸ Ginger Ale ^{4,8}		

Biere

Barre Pils vom Faß	0,3l *	€ 3,10
	0,4l	€ 3,50
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,33l	€ 3,10
Schneider Weizenbier (Flasche)	0,5l	€ 4,00
Barre Dunkel (Flasche)	0,33l	€ 3,10
Alster (Barre Pils & Zitrolimo)	0,4l	€ 3,70
	0,3l *	€ 3,10

Aperitifs

Champagner		
Huges de Coulmet Grand Cru	10cl	€ 9,90
Kir <i>Royal</i> mit Champagner	10cl	€ 9,90
Glas Rilling Sekt	10cl	€ 5,60
Glas Scavi & Ray Prosecco	10cl	€ 6,00
Scavi & Ray Hugo, Sprizzione ¹¹	10cl	€ 6,50
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso ¹¹	5cl	€ 4,50
Campari ⁴ - Orange	14cl	€ 6,50
Monin Bitter ⁴ - Orange (alkoholfr.)	14cl	€ 5,00
Weißweinschorle	0,2l	€ 4,50
Portwein white, tawny, red	5cl	€ 4,50
Sherry fino, medium, cream	5cl	€ 4,50

Bitter

Underberg Portionsflasche	2cl	€ 3,40
Fernet Branca, Menta	2cl	€ 3,00
Ramazotti (auf Eis mit Zitrone)	2cl	€ 3,00
Averna	2cl	€ 3,00
Jägermeister	2cl	€ 2,70

* Standard - Ausschankgröße

Liqueure

Schloßgeist Kräuterlikör, feinherb	2cl	€ 3,00
Sambuca extra	2cl	€ 4,20
Grand Marnier / Cointreau	2cl	€ 4,20
Baileys	2cl	€ 3,60

Whisky, Weinbrand, Cognac

Johnnie Walker Red Label <i>Scotch</i>	2cl	€ 3,00
Chivas Regal <i>Blended Scotch</i>	2cl	€ 4,50
Paddy <i>Irish</i>	2cl	€ 4,50
Black & White <i>Scotch</i>	2cl	€ 3,40
Ballantines Whisky	2cl	€ 3,00
VAT 69 <i>Scotch</i>	2cl	€ 3,40
Glenfiddich <i>Single Malt Scotch</i>	2cl	€ 4,50
Glenmorangie Lasanta 12 Y. 46%	2cl	€ 8,00
Laphroaig Triple Wood 48%	2cl	€ 8,00
The Dalmore 12 Years 40%	2cl	€ 8,00
Hennessy V.S.	2cl	€ 4,50
Remy Martin V.S.O.P	2cl	€ 4,50
Magno Osborne	2cl	€ 4,50
Otard V.S.O.P	2cl	€ 7,90
Asbach Uralt	2cl	€ 2,70

Spirituosen

Beefeater Gin	2cl	€ 3,50
Wodka	2cl	€ 3,10
Jubiläums- oder Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Malteser Kreuz Aquavit	2cl	€ 3,00
Fürst Bismarck	2cl	€ 2,30
Wacholder	2cl	€ 2,20
Bacardi	2cl	€ 3,00
Alsace Rouyer Eau de Vie	2cl	€ 5,-
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	€ 7,90
Ziegler Williamsbirne Brand	2cl	€ 7,90
Weserbergland-Spirituosen	2cl	€ 4,90
Deutscher Obstbrände:	2cl	€ 4,00
Williamsbirne, Himbeergeist,		
Obstler, Kirschwasser		
Grappa Chardonnay, Pinot	2cl	€ 7,90
Grappa Cellini Cru	2cl	€ 4,00
Calvados Pâpidoux	2cl	€ 4,50

Enthaltene Zusatzstoffe:

1 Konservierungstoffe	2 Geschmacksverstärker
3 Antioxidationsmittel	4 Farbstoff
5 Phosphat	6 Süßungsmitteln
7 koffeinhaltig	8 chininhaltig
9 geschwärzt	10 enthält eine
11 geschwefelt	Phenylalaninquelle



Offene Weißweine

Nahe

2016ER	RIESLING TROCKEN Qualitätswein, trocken Erzeugerabfüllung: Weingut Korrell Johanneshof, Bad Kreuznach-Bosenheim Nr. 1008 Nr. 1190	0,2 l. € 6,30 0,5 l. € 15,60
---------------	---	---------------------------------

Franken

2015ER	STEINMANN Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Erzeugerabfüllung: Christoph Steinmann, Sommerhausen Nr. 1002 Nr. 1189	0,2 l. € 6,80 0,5 l. € 16,50
---------------	--	---------------------------------

Pfalz

2016ER	KIRCHNER GRAUBURGUNDER QbA, fruchtig-trocken Erzeugerabfüllung: Weingut Kirchner, Freinsheim Nr. 1010 Nr. 1187	0,2 l. € 6,30 0,5 l. € 15,50
2016ER	WEIßBURGUNDER EMIL BAUER Qualitätswein Erzeugerabfüllung Emil Bauer GbR, Landau-Nußdorf Nr. 1019 Nr. 1181	0,2 l. € 6,90 0,5 l. € 16,90

Offener Rosewein

Baden

2015ER	EICHSTETTER VULKANFELSEN Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A. Gebiet Kaiserstuhl - Tuniberg Erzeugerabfüllung: Badischer Winzerkeller, Breisach Nr. 1004 Nr. 1194	0,2 l. € 6,50 0,5 l. € 16,90
---------------	---	---------------------------------



Offene Rotweine

Württemberg

2015ER	COLLEGIUM WIRTEMBERG TOLLINGER MIT LEMBERGER		
	Qualitätswein aus Württemberg, Cuvée		
	Erzeugerabfüllung: Weingärtner Rotenberg und Uhlbach eG., Stuttgart		
	Nr. 1006	0,2 l.	€ 5,90
	Nr. 1013	0,5 l.	€ 14,60

Ahr

2015ER	MARIENTHALER KLOSTERGARTEN		
	Spätburgunder Q.b.A., halbtrocken		
	Erzeugerabfüllung: Staatl. Weinbaudomäne Kloster Marienthal		
	Nr. 1014	0,2 l.	€ 8,50
	Nr. 1195	0,5 l.	€ 20,50

Frankreich

2014ER	CHÂTEAU HAUT POUGNAN		
	Appellation Bordeaux Superieur contrôlée		
	Château - Abzug		
	Nr. 1009	0,2 l.	€ 6,70
	Nr. 1198	0,5 l.	€ 14,50

Italien

2015/16ER	PRIMITIVO DON COSIMO		
	Salento, Indicazione Geografica Protetta		
	Erzeugerabfüllung: Cantine Due Palme, Cellino San Marco		
	Nr. 1020	0,2 l.	€ 8,50
	Nr. 1180	0,5 l.	€ 21,00