

Remarque's Specials

Steinpilzrahmsuppe

mit Grissini und Wildschweinschinken

A,G,L

€ 6,90

Beef Tatar

mit gerösteten Pumpernickel,

Trauben und Feldsalat

A,D,I,J,2,4,5,7,8

€ 10,90



Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel-Bratling

C,G,L,3,5,7

€14,90

Spanferkelbäckchen

in Cidre und Sahne geschmort

mit Kartoffelstampf, Speck,

Zwiebel und Apfel

G,I,J,L

€ 16,90

Rinderfiletmedaillons mit Rotweinsauce

Speckbohnen und Steakhouse-Pommes

C,F,G,L

€ 29,90

Salat Auswahl

Kleiner gemischter Salat

€ 4,90

Wahlweise mit:

Caesar's Dressing

A,C,G,D,J,2,5

Balsamico Dressing

G,F,J,C,5,11

Vinaigrette

I,J,G,C,F,5

Walnuss Dressing

H,I,L

Weinwirtschafts Klassiker



Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl
G,L
€ 5,90

Caesar's Salad

mit Bacon und Parmesan

A,C,G,D,J,2,5

€ 8,90

mit gebratenen Putenbruststreifen

A,C,G,J,D,2,5

€ 13,90



mit gebratenen Riesengarnelen

A,B,C,J,D,G,2,5

€ 14,90

mit gebratenen Pilzen

A,C,G,J,D

€ 13,90



Panierte Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, Speck

und Lauchzwiebeln

dazu ein kleiner Caesar's Salad

A,C,G,D,I,2,5

€ 19,90



Vollkornnudeln
mit Tomatenragout,
gebratene Austernpilze
und Cashewkerne
A,H
€ 15,90

Putenstreifen aus dem Wok

mit süß-saurer Pflaumen-Rotweinsauce,
knackigem Gemüse

und Basmatireis

F,L,4

€ 15,90

Vom Grill

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Maishähnchenbrust
mit Rosmarin gebraten

G
€ 16,90

Schweinerückensteak ca. 220 g
-aus dem Osnabrücker Land-
mit Zwiebel-Senf-Kruste

A,G,J
€ 17,90

Flanksteak aus Argentinien ca. 220 g
-sehr zartes und mageres Fleisch aus
dem Bauchmuskel-

€ 23,90

Rib-Eye Steak aus Argentinien ca. 220 g
-aus der Hochrippe, mit aromatischem
Fettanteil-

€ 26,90

Rumpsteak aus Argentinien ca. 250 g
-aus dem Rinderrücken, bei uns ohne
Fett- und Sehnenanteil-

€ 27,90

„Low Carb“

Anti-Pasti-Gemüse

und kleiner Blattsalat

mit Walnussdressing und Sprossen

H,L,I



“French Style”

Pommes Frites, Café-de-Paris Butter

und kleiner Caesar´s Salad

A,C,G,I,J,D,2,3,5

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,

Rosmarinkartoffeln

und Tomaten-Orangenbutter

G,5

Fisch und Krustentiere

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Zanderfilet

vom Hof Lintker in Hagen

D

€ 26,90

Filet vom Norwegischem Lachs

D

€ 18,90

Fünf Black Tiger Garnelen

B

€ 19,90

Jakobsmuscheln

N

€ 20,90

„Low Carb“

Anti-Pasti-Gemüse

und kleiner Blattsalat

mit Walnussdressing und Sprossen

H,L,I



“Asiatischer Art”

Knackiges Wok Gemüse,

Teriyaki-Mangosauce

und Basmatireis

A,F,3

“Pasta Style”

Spaghetti mit Basilikum Pesto,

Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan

und gerösteten Pinienkernen

A,C,G,I,H

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,

Rosmarinkartoffeln

und Tomaten-Orangenbutter

G,5

Menü

Für alle die sich nicht
entscheiden möchten –
Unser Menü für entspanntes
Genießen

Kartoffel-Senfsuppe
mit Knoblauch-Croutons
A,G,I,J

~~~

**Schweinemedallions im Speckmantel**  
mit Rotweinsauce,  
Kartotten-Spitzkohlgemüse  
und Schupfnudeln  
A,G,L,2,3

~~~

Creme Caramell
mit Ananas
A,C,G

€ 27,00

Weinempfehlung

2015 Montepulciano d’Abruzzo DOC
Farnese Vini, Abruzzen – Italien

Dieser rubin- bis granatrote
Montepulciano besitzt kräftige Aromen
von wilden Beeren und lässt ein intensiv-
fruchtiges und nachhaltiges Bouquet
erkennen. Mit seinem vollmundigen
Geschmack und dem zarten Tannin ist er
ein unkomplizierter Essensbegleiter.

Flasche € 25,50

0,1l € 3,50

0,2l € 7,00