

*Starten Sie mit unseren Aperitifs
in die schönsten Stunden des Tages*

Martini ^{5,i} Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	5,00 €
Sherry ^{5,i} Fino, Medium oder Rich Golden	5 cl	5,00 €
Portwein ^{5,i} Rot oder Weiß	5 cl	5,00 €
Campari ¹ Orange eine nahezu unwiderstehliche Kombination	15 cl	6,50 €
Aperol ^{1,5} Spritz italienische Lebensfreude auf Eis	15 cl	8,50 €
Hugo ⁵ der prickelnde Aperitif aus Südtirol	15 cl	8,50 €
Lillet Wild Berry ^{1,5,i} ein fruchtig frischer Klassiker	15 cl	8,50 €
Amerie ^{1,4,i} Münsterländer Aperitif mit Himbeerlikör & Walderdbeeren	15 cl	8,50 €
Cassisco ^{5,i} Sekt küsst Johannisbeere	10 cl	5,20 €
Rosenzauber Prisecco aus Äpfeln, Rosenwasser und Minze, alkoholfrei	10 cl	6,20 €
Prosecco ^{5,i} Secco aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,20 €
	75 cl	28,00 €
Sekt ^{5,i} der Trockene aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,20 €
	75 cl	28,00 €
Champagner Pol Roger ^{5,i} Brut Réserve blanc	75 cl	110,00 €

Wir Empfehlen

Martini Cocktail ^{5,i} Tanqueray Gin mit Martini Dry	6 cl	8,00 €
Pernod ganz klassisch mit stillem Wasser	15 cl	6,50 €

Vorspeisen / Starters

BROTAUSWAHL

mit Olivenⁱ, Kräuterdip^b
und Feldsalat-Sonnenblumenkern-Leinsamenpesto

CHOICE OF BREAD

with olives, herb dip

and field lettuce-sunflower-flaxseed pesto

5,50 €

MEISTER ZIEGENHOF BY KATJA

Mit Bärlauch verfeinerte Ziegenkäsecreme^b aus Rüthen-Meiste

Auf salzigem Cracker^{a,c} gespritzt

An einem hausgemachten Pflaumen-Kürbis-Chutney^{f,i}

Goat cheese cream refined with wild garlic from Rüthen-Meiste

Sprayed on salty crackers

on a homemade plum-pumpkin chutney

17,00 €

VEGANE Minestrone^g

Mit veganen Maultaschen^a und Gemüsestreifen^g

VEGAN MINESTRONE

With vegan muzzle bags and vegetable strips

10,00 €

HUMMERSUPPE^{a,b,g,j}

mit gebratener Riesengarnele^j und Ginsahne^{b,i}

LOBSTER SOUP

with fried giant shrimp and gins cream

10,50 €

Salate Bowls/ Salads Bowls

RESIDENZ SALAT

aus gemischtem Blattsalat, Olivenⁱ, Tomaten, Gurken und Möhre
mit Croutons^a, Kernen^f und Sprossen verfeinert

Residenz salad

*mixed lettuce, olives, tomatoes, cucumber and carrot
refined with croutons, seeds and sprouts*

14,50 €

RESIDENZ BOWL

Aus leicht geschärften Couscous^a, Kichererbsen, Tomatenwürfel,
angemachte Möhren, Gurkenwürfel, Wildkräutersalat
getoppt mit verschiedenen Kernen^f und Röstzwiebeln^a

Residenz Bowl

*From slightly sharpened couscous, chickpeas, tomato cubes,
cooked carrots, cucumber cubes, wild herb salad
topped with different seeds and roasted onions*

15,50 €

Toppen Sie Ihren Salat oder Bowl auf

Top your salad or bowl

GRIECHISCH Portion Schafskäse^b

GREEK portion of sheep's cheese

+4,50 €

VEGAN gebackenen Falafelbällchen^a

VEGAN baked falafel balls

+4,50 €

SCHMANKERL gebratenen Hähnchenbruststreifen

SCHMANKERL fried chicken breast strips

+5,50 €

KING 5 gebratene Riesengarnelen^j

KING 5 fried giant prawns

+14,50 €

WELCOME 200g gebratenen Rinderstreifen

WELCOME 200g roasted beef strips

+14,50 €

DRESSINGS

Alle Salate wahlweise an einem Bärlauch-Joghurtdressing^{b, f, h, i}
oder einer veganen Sesam-Ingwer-Limettenvinaigretteⁱ

*All salads optionally served with a garlic yoghurt dressing
or a vegan sesame-ginger-lime vinaigrette*

Hauptgerichte / Main Courses

IM GANZEN GEBRATENE SEEFORELLE ^{b,k}

aus den Naturteichen von Tim Lemke
auf geschmorten Weißkohl^g mit Kartoffelstampf^b

WHOLE ROASTED LAKE TROUT

from the natural ponds of Tim Lemke

on braised white cabbage with potato stew

29,00 €

GEDÄMPFTES KABELJAUFILLET^k AN KRESSESAUCE ^{b,h,i}

mit Rotkohl^b und Risotto^b

STEAMED COD FILLET WITH CRESS SAUCE

with red cabbage and risotto

30,00 €

SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN ^{a,c}

Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln^b, Spiegelei und Salatbouquet^{c,f,h,i}

Schnitzel of pork loin with fried potatoes, fried egg and salad bouquet

23,00 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

An einer Bärlauchjus^{g,h} mit

Gebratenen Steinchampignons^b und Süßkartoffelmousseline^b

MEDALLIONS OF PORK FILLET

On a wild garlic juice with

Fried stone mushrooms and sweet potato muslin

28,00 €

GULASCH VOM WILDSCHWEIN^g IN EINER CASSISSAUCE

mit Schmorgemüse^{b, g} und Spätzle^{a,b,c}

WILD BOAR GOULASH IN A CASSISSAUCE

with stewed vegetables and spaetzle

29,00 €

STEAK VOM RINDERRÜCKEN

200g Rumpsteak von der Fleischerei Gierse an einer Sherryjus^{g,h}

an sautierter Schwarzwurzel^{a,b,i} und Süßkartoffelmousseline^b

200g rump steak from the Gierse butcher's shop on a sherry juice

with sauteed black root and sweet potato mousseline

35,50 €

Mehr.../More...

VEGANES CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE ^b

An geschmorten Weißkohl und geschmolzenen Cherrytomaten,
dazu ein Pflaumen-Kürbischutneyⁱ und vegane Champignonbällchen^a

VEGAN CARPACCIO FROM THE RED BEET

*Braised white cabbage and melted cherry tomatoes,
with a plum-pumpkin cutney and vegan mushroom balls*

23,00 €

VEGETARISCHE ROTKOHLTARTE

Mit Ziegenkäse gratiniert

Begleitet von sautierten Schwarzwurzeln^b

Und Falafelbällchen^a mit einem Spinatdip^b

VEGETARIAN RED COAL PIE

*Gratinated with goat cheese
Accompanied by sauteed black roots
And falafel balls with a spinach dip*

26,00 €

KLEINER BEILAGENSALAT ⁱ

mit Gurke, Tomate und buntem Blattsalat sowie verschiedenen Toppings ^a
With cucumber, tomato and colourful leaf salad, as well as various toppings

4,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 1,- €.

We charge 1,- € for each change of order.

Dessert

BIRNEN-SCHOKO-VANILLETRIFLE ^{a,b,c}

Pochierte Birne mit einer Creme und Erde
PEAR-CHOCOLATE-VANILLA TRIFFLES
Poached pear with a cream and earth

6,00 €

CREME BRULLEE ^{b,f}

Von der weißen Schokolade^b und Tonkabohne
Unter der karamellisierten Zuckerkruste
Mit Schoko-Chili-Crossies^{a,b}
CREAM BRULLEE
From the white chocolate and tonka bean
Under the caramelized sugar crust
With chocolate-chili-crossies

10,00 €

Gerne können Sie auch unsere Eisbecher genießen.

Fragen Sie nach der Eiskarte.

You are also welcome to enjoy our ice cream sundaes.

Ask for the ice cream menu.

Unsere Empfehlung nach dem Essen

Kaffee Crema ¹¹ , Espresso ¹¹	3,20 €
Cappuccino ^{11,b} , heiße Schokolade ^b	4,00 €
Latte Macchiato ^{11,b} , Milchkaffee ^{11,b}	5,00 €
Kännchen Kaffee ¹¹ , Doppelter Espresso ¹¹ , Kännchen Tee	5,00 €

CARAJILLO

Ein Espresso ¹¹ mit dem gewissen Extra...
Carlos I, dem Brandy mit Suchtfaktor aus dem Haus Osborne

6,00 €

Für Soja^d-, Hafer^a- oder Lactosefreie Milch^b berechnen wir 1€ für Ihren Kaffee

Digestif

EISKALT

Bommerlunder, Fürst Bismarck	2 cl	3,00 €
Ganz Alter Schneider	2 cl	3,00 €
Malteser Kreuz, Linie, Jubiläumsaquavit	2 cl	3,00 €
Sambuca, Ouzo	2 cl	3,00 €

BITTER

Underberg	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti, Averna	2 cl	3,00 €

GEBRANNT

Sasse Lagerkorn	2 cl	8,50 €
Brände von Sasse - Williamsbirne, Himbeergeist	2 cl	8,00 €
Haselnussbrand	2 cl	7,50 €
903 Barrique	2 cl	5,80 €
903 Grappa	2 cl	5,80 €
Tequilla Silver, Jose Cuervo Especial	2 cl	4,00 €
Tequilla Gold, Jose Cuervo Especial		

SÜß

Grand Marnier, Cointreau	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Peachtree	2 cl	3,00 €
Baileys ¹ , Tia Maria	2 cl	3,00 €

Cognac und Whisky

Hennessy V.S. ¹	2 cl	5,50 €
Carlos I	2 cl	4,00 €
Talisker Sky Single Malt Scotch ¹	4 cl	8,00 €
Thousand Mountains „White Raven“	4 cl	12,00 €
Oban ¹	4 cl	14,00 €
Laphroaig ¹	4 cl	14,00 €
Lagavulin ¹	4 cl	16,00 €

Rum und Vodka

Pyrat XO Reserve	4 cl	8,00 €
Don Papa	4 cl	10,00 €
Zacapa ¹	4 cl	14,00 €
Grey Goose	2 cl	5,00 €
Belvedere	2 cl	5,50 €

Gin and Tonic

Tanqueray, Britischer Gin besticht mit Wacholder, Koriander und Zitrone	4 cl	7,00 €
Sears Cutting Edge, Deutscher Gin, komplex, kräftig und dennoch weich	4 cl	7,50 €
Hendrick's, Schottischer Gin mit Gurken und Rosenblättern	4 cl	10,50 €
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4 cl	11,50 €

*Löschen Sie Ihren Durst
mit einem frisch gezapften Bier vom Fass*

Warsteiner Premium Pilsener ^a	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,30 €
Warsteiner Herb ^a	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,30 €
Oberbräu Hell ^a	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €
Paderborner Pilger Landbier ^a	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €
König Ludwig Weissbier Hell ^a	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €

...ODER AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weissbier alkoholfrei ^a	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Weissbier Dunkel ^a	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Dunkel ^a	0,5 l	4,90 €
Warsteiner Premium Herb alkoholfrei ^a	0,33 l	3,40 €
Warsteiner Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	3,40 €
Isi Malta ^{1,a}	0,33 l	2,90 €

Alkoholfreie Erfrischungen

Staatlich Fachingen Medium oder Naturell	0,25 l	3,10 €
„Welcome Wasser“ Classic, Medium oder Naturell	0,75 l	6,80 €
Goldberg Bitter Lemon ^{5,14} , Tonic Water ¹⁴ oder Ginger Ale ¹	0,2 l	3,20 €
Apollinaris Vio Schorle Apfel, Rhabarber oder Johannisbeere	0,3 l	3,60 €
Vaihinger Säfte Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0,2 l	3,20 €
Ananas ⁵ , Banane ⁵ , Kirsche, Maracuja ⁵ oder Tomate	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,00 €
...als Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Coca Cola Cola ^{1,13} , Zero ^{1,13} , Fanta ^{1,5} oder Sprite	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €

Offene Weine

WEIßWEIN

Baden , Weißburgunder ^{7,i} , QbA, trocken Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
Pfalz , Riesling ^{7,i} , QbA, trocken Weingut Uli Metzger	0,2l	6,10 €
Rheinhessen , Müller Thurgau ^{7,i} , QbA, lieblich Weingut Dr. Hinkel	0,2l	6,10 €
Venezien , Chardonnay ^{7,i} Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	6,10 €

ROSÉ

Baden , Spätburgunder Weißherbst ^{7,i} , QbA, mild Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
--	------	--------

ROTWEIN

Pfalz , Dornfelder ^{7,i} , Portugieser und Regent, QbA, feinherb Weingut Uli Metzger	0,2l	6,10 €
Bordeaux , Bordeaux Rouge ^{7,i} , trocken Chateau Anniche	0,2l	6,10 €
Toskana , Chianti ^{7,i} , DOCG, trocken Fattoria Montellori	0,2l	6,10 €
Venetien , Merlot ^{7,i} , trocken Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	6,10 €

Flaschenweine

WEIßWEIN

Pfalz

2022er GRAUBURGUNDER ^{7,i}, QbA, trocken 0,75l 28,50 €
WEINGUT ULI METZGER
Frisch und ausgewogen mit Nuancen von gelbem Apfel und Honigmelone

2022er WEISSBURGUNDER ^{7,i}, QbA, trocken 0,75l 28,50 €
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
Feines Bukett von gelbem Apfel und Aprikose. Leichte Nuancen von Birnen hinzu und eine leichte Zitrusnote umgibt die angenehme Säure.

Franken

2021er Escherndorfer SILVANER ^{7,i}, QbA, trocken 0,75l 39,50 €
WEINGUT HORST SAUER
Rebsortentypische Aromen gelber Früchte und frischer Kräuter, dazu eine schöne Frische.

Kamptal

2022er GRÜNER VELTLINER ^{7,i}, L&T 0,75l 27,50 €
WEINGUT WILLI BRÜNDLMAYER
Zeigt sich von besonderer Leichtigkeit, sehr frisch, mit einem zarten Blütenduft und dezentem Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.

Marlborough

2022er SAUVIGNON BLANC ^{7,i}, Private Bin 0,75l 32,00 €
WEINGUT VILLA MARIA
Das Bouquet vielschichtig, mit exotischen Noten von Passionsfrucht, Maracuja, frischen Zitrusfrüchten, Honigmelone & leicht grasigen Kräuternoten. Am Gaumen saftig & intensiv.

Burgund

2021er PETIT CHABLIS ^{7,i}, „Dame Nature“ AOC 0,75l 34,50 €
LA CHABLISIENNE
Wunderbar feminin mit Aromen saftiger Aprikosen, grüner Mandeln, reifer Birne, Quitte und dezent floralen Noten. Der Nachhall kühl, glockenklar, mineralisch mit leichten Bitternoten.

ROSÉWEIN

Pfalz

2021er „Pink ^{7,i}“, QbA, feinherb 0,75l 28,00 €
WEINGUT ULI METZGER
Cuvée aus Merlot und Dornfelder mit einem fruchtigen Bukett voller satter Aromen nach Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Holunderblüte

„FLYING PIG ^{7,i}“, Rosig, süffig, trallala 0,75l 28,00 €
WEINGUT ULI METZGER
Schweinchenrosa Schimmer in der Flasche, dazu heimische Fruchtaromen von Birne, Pfirsich und ein Hauch Apfel mit leichten Bubbles, die zum Trinken anstacheln...

Baden

2020er SPÄTBURGUNDER ROSÉ ^{7,i}, Kabinett, mild 0,75l 27,00 €
WINZERGEOSSENSCHAFT KÖNIGSCHAFFHAUSEN-KIECHLINSBERGEN
Er bietet eine ausgeprägte Fruchtigkeit. Aromen von reifen, saftigen Erdbeeren und Johannisbeeren erwarten den Genießer.

Rioja

2022er ROSADO RIOJA ^{7,i}, trocken 0,75l 28,50 €
BODEGA BARÓN DE LEY
Zu 100% aus Tempranillo gekeltert.
Ein Bukett aus üppigen Fruchtnoten von Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren

ROTWEIN**Pfalz**

2020er URSPRUNG ^{7,i}; QbA, trocken 0,75l 28,50 €
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
Cuvée aus 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Portugieser Weißherbst.
Mit Aromen von reifen Kirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen.
Außerdem leichte Gewürzanklänge und Noten von Kaffee und Kakao.

Bordeaux

2019er BORDEAUX SUPÉRIEUR ^{7,i}, AOC 0,75l 29,50 €
CHATEAU HAUT BARRY
Präsentiert sich mit einer granatroten Farbe und einem intensiven Duft nach dunklen Früchten

Piemont

2021er PIEMONTE BARBERA ^{7,i} DOC 0,75l 30,50 €
WEINGUT BERSANO
Überaus frisch und wunderbar duftig.
Er überzeugt durch seinen angenehm trockenen und zugänglichen Geschmack.

Rioja

2018er GRACIANO, MATURANA, TEMPRANILLO ^{7,i}, Reserva 0,75l 34,50 €
BODEGA BARÓN DE LEY
Die dunkle Beerenfrucht von Brombeere und Heidelbeere verschmilzt in der Nase mit mediterranen Kräutern und den würzigen Noten des Holzfassausbau, die sich als Anklänge von Vanille, Toffee und nussigen Nuancen zeigen.

Koonunga Hill

2019er SHIRAZ ^{7,i} 0,75l 36,50 €
WEINGUT PENFOLDS
Entfacht ein üppiges Feuerwerk an Aromen. Mit Anklängen von Schokolade, dunklen Beeren, Eukalyptus, Pflaumen und Schwarzkirschen.

Colchagua Valley

2021er MERLOTⁱ, Reserva ^{7,i} 0,75l 31,50 €
WEINGUT AURELIO MONTES
Noten von Schwarzen Pflaumen und Brombeeren stoßen auf Noten von Dulche de Leche, Vanille, Süßigkeiten und ein Hauch von Gewürzen.
Das Gefühl von Obst und Eiche verbindet sich gut am Gaumen.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT

Für Gäste mit einer Glutenunverträglichkeit halten wir glutenfreie Brötchen bereit.

LACTOSEINTOLERANZ

Für Gäste mit Lactoseintoleranz bieten wir lactosefreie Milch und Milchalternativen.

DEKLARATION VON KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN

In manchen Speisen sind Zusatzstoffe technologisch erforderlich. In den Welcome Hotels haben wir darauf in der Regel keinen Einfluss. Beispielsweise bei Wurstwaren, welche wir von unserem Metzger beziehen oder bei Cola, welches Coffein als Zutat enthält. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe weisen wir in unseren Speise- und Getränkekarten mit folgenden Zahlen aus:

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“
6. „geschwärzt“
7. „gewachst“
8. „mit Süßungsmittel(n)“
9. „enthält eine Phenylalaninquelle“ (Verwendung Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962))“
10. „mit Phosphat“
11. „koffeinhaltig“
12. „chininhaltig“

DEKLARATION VON KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN

Wir wollen Ihnen so viele Informationen wie möglich über allergene Zutaten in unseren Speisen zur Verfügung stellen. Die gesetzlich verpflichtenden Informationen über allergene Zutaten bei loser Ware beziehen sich auf **Zutaten** (NICHT auf Allergen-Spuren) und sind nachfolgend aufgelistet:

(1) ALLERGEN-SPUREN

Die unbeabsichtigte Vermischung oder Übertragung von Allergenen. Zum Beispiel: Mehlstaub Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen.

Diese kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten weisen wir mit folgenden Buchstaben aus:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Milch einschließlich
Laktose = Milchzucker
- c) Eier
- d) Soja
- e) Erdnüsse
- f) Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien...)
- g) Sellerie
- h) Senf
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Krebstiere
- k) Fisch
- l) Sesamsamen
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (Mollusken)

Unsere Teigwaren sind in der Regel mit Weizenmehl als Zutat hergestellt und werden deshalb nicht gesondert gekennzeichnet

Bei Fragen zu den bei uns im Haus eingesetzten Zutaten und möglichen allergenen Spuren sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.