



**WELCOME  
HOTELS**

**FRISCHER GARTENSALAT  
MIT VERSCHIEDENEN EXTRAS**

**WELCOME SALAT** AUS GEMISCHTEM BLATTSALAT,  
OLIVEN, TOMATEN, GURKEN UND MÖHREN  
MIT CROÛTONS, KERNEN <sup>B, E, F, L</sup> UND SPROSSEN VERFEINERT

**€ 10,00**

**SCHMANKERL SALAT** MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN **€ 15,00**

**KING SALAT** MIT 5 GEBRATENEN RIESENGARNELEN **€ 19,00**

**RESIDENZ SALAT** MIT 180G RUMPSTEAK UND KRÄUTERBUTTER <sup>B</sup> **€ 21,00**

**ODER UNSERE VEGANE ALTERNATIVE**

**TOFU SALAT** MIT GEBRATENEM MEDITERRANEN TOFU <sup>D, G</sup> **€ 14,00**

WAHLWEISE AN

BALSAMICO HIMBEERDRESSING <sup>C, F, H, I</sup>

**ODER**

VEGANER ZITRONEN INGWER VINAIGRETTE

**SUPPEN**

**VEGANE ZITRONENGRASSUPPE**

MIT SOJA <sup>D</sup>- UND KOKOSMILCH, VERFEINERT MIT BASILIKUM

**€ 7,00**

**HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE**

MIT FRISCHEM CHILI LEICHT GESCHÄRFT, DAZU EIN PARMESANCHIP

**€ 7,00**



WELCOME  
HOTELS

## UNSERE HAUPTGERICHTE

### VEGANE HAFERFLOCKENBRATLINGE <sup>A</sup>

MIT PAPRIKA UND MÖHRE AUF EINEM ZUCKERERBSEN-CHAMPIGNON-GEMÜSEBEET,  
DAZU EIN LINSEN-KRÄUTER-DIP <sup>F</sup>

**€ 18,00**

### IN DER PFANNE GESCHWENKTE SCHWARZE TAGLIARINI <sup>A,C</sup>

MIT ZUCKERSCHOTEN UND KIRSCHTOMATEN, IN EINER LEICHTEN KNOBLAUCHSAHNESAUCE <sup>B</sup>

**€ 15,00**

...MIT 5 GEBRATENEN RIESENGARNELEN <sup>J</sup>

**€ 24,00**

### FORELLE <sup>K</sup> „MÜLLERIN ART“

GEBRATENE „ARNSBERGER-WALD FORELLE“ AUS DEM NATURTEICH VON TIM LEMKE

MIT ZITRONE VERFEINERT, MANDELBUTTER <sup>B,F</sup>, PETERSILIENKARTOFFELN <sup>B</sup>

UND EINEM KLEINEN BEILAGENSALAT <sup>C,H,I</sup>

**€ 20,00**

### WESTFÄLISCHES PFEFFERPOTTHAST <sup>A</sup>

VOM HEIMISCHEN RIND AUS DER FLEISCHEREI GIERSE IN BÖDEFELD

MIT ZWIEBELN UND ESSIGGURKEN, DAZU SALZKARTOFFELN UND EIN BEILAGENSALAT <sup>C,H,I</sup>

**€ 23,00**

### SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN

SCHNITZEL VOM SCHWEIN <sup>A,C</sup> MIT BRATKARTOFFELN <sup>B</sup>

GARNIERT MIT EINEM SPIEGELEI <sup>C</sup> UND SALATBOUQUET

**€ 18,00**

### MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

AN EINER PFEFFERRAHMSAUCE <sup>B</sup>

DAZU SAUTIERTE KOHLRABISTIFTE <sup>B</sup> UND KARTOFFELRÖSTIS

**€ 21,00**

### ROSA GEBRATENES STEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

AN EINER HAUSGEMACHTEN KERBEL-TOMATENBUTTER <sup>B</sup>,

DAZU IM OFEN GEBACKENE SPITZPAPRIKA, MIT SCHAFSKÄSE <sup>B</sup> UND QUINOA GEFÜLLT

**€ 27,00**



WELCOME  
HOTELS

## SÜßES ZUM SCHLUSS

### **SORBET VOM APFEL**

MIT TONIC WATER AUFGEGOSSEN UND GARNIERT MIT ROTEN FRÜCHTEN

**€ 4,00**

### **NOCKE VOM HAUSGEMachten SCHOKOLADEN-KOKOSMOUSSE<sup>B</sup>**

MIT IN COINTREAU UND MINZE MARINIERTEN ERDBEEREN

**€ 7,00**

### **EISTELLERÜBERRASCHUNG<sup>B, C, F</sup>**

BUNTER EISTELLER AUS 4 KUGELN EIS,  
DAZU SCHLAGSAHNE<sup>B</sup> UND VERSCHIEDENE SAUCEN UND TOPPINGS

**€ 9,00**

