



**WELCOME
HOTELS**

**FRISCHER GARTENSALAT
MIT VERSCHIEDENEN EXTRAS**

WELCOME SALAT AUS GEMISCHTEM BLATTSALAT,
OLIVEN, TOMATEN, GURKEN UND MÖHREN
MIT CROÛTONS, KERNEN ^{B, E, F, L} UND SPROSSEN VERFEINERT

€ 11,00

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

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

RESIDENZ SALAT MIT 180G RUMPSTEAK UND KRÄUTERBUTTER ^B **€ 21,00**

ODER UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

TOFU SALAT MIT GEBRATENEM MEDITERRANEN TOFU ^{D, G} **€ 14,00**

WAHLWEISE AN
HASELNUSS-APFEL DRESSING ^{C, F, H, I}
ODER
VEGANER PREISELBEER-ESTRAGON VINAIGRETTE

SUPPEN

VEGANE PÜREE SUPPE VOM HEIMISCHEN KÜRBIS
MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL ^F UND WAN-TAN SEGEL
€ 7,00

KLARE HÜHNERKRAFTBRÜHE
MIT EINER RISI-BISI EINLAGE
€ 7,50



WELCOME
HOTELS

UNSERE HAUPTGERICHTE

VEGANE, HERZHAFT KÜRBIS PANCAKES^{A, F}
DAZU EIN ROTE BEETE DIP, AUF EINEM ARTISCHOCKEN-MÖHRENGEMÜSE
€ 19,00

IN DER PFANNE GESCHWENKTE TAGLIATELLE^{A, C}
IN KÜRBISSAUCE MIT SPITZKOHL – KRÄUTERSEITLING GEMÜSE
€ 17,00

...MIT 5 GEBRATENEN RIESENGARNELEN^J
€ 26,00

GEBRATENE „ARNSBERGER-WALD FORELLE^K“ AUS DEN NATURTEICHEN VON TIM LEMKE
AN EINER ROTEN BEETE SAUCE^{B, G} MIT SAUTIERTEM SPITZKOHL
UND KLEINEN KARTOFFELN^B
€ 22,00

WESTFÄLISCHES PFEFFERPOTTHAST^A
VOM HEIMISCHEN RIND AUS DER FLEISCHEREI GIERSE IN BÖDEFELD
MIT ZWIEBELN UND ESSIGGURKEN, DAZU SALZKARTOFFELN^B UND EIN BEILAGENSALAT^{C, H, I}
€ 24,00

ROSA GEBRATENE KALBSLEBER „BERLINER ART“^A
MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSTAMPF,
DAZU GESCHMOLZENE ZWIEBELTREIFEN UND APFELSPALTEN
MIT DUNKLER JUS^G
22,00€

SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN
SCHNITZEL VOM SCHWEIN^{A, C} MIT BRATKARTOFFELN^B
GARNIERT MIT EINEM SPIEGELEI^C UND SALATBOUQUET
€ 18,00

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
AN EINER PORTWEINSAUCE^{G, H}
DAZU GLASIERTE VICHY MÖHREN^B UND KARTOFFEL SCHUPFNUDELN^A
€ 23,00

ROSA GEBRATENES STEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND
AN EINER HAUSGEMACHTEN MADEIRAJUS^{G, H, I}
MIT WURZELGEMÜSE^B UND BRATKARTOFFELN^B
€ 28,00



WELCOME
HOTELS

SÜßES ZUM SCHLUSS

SORBET VON DER BIRNE MIT LAVENDEL VERFEINERT (VEGAN)
AUFGEGOSSEN MIT BITTER LEMON

€ 4,50

HAUSGEMACHTE HAGEBUTTEN CRÈME BRÛLÉE^B UNTER DER KARMELISIERTEN ZUCKERKRUSTE
MIT EINEM APFELSORBET

€ 7,00

EISTELLERÜBERRASCHUNG^{B, C, F}

BUNTER EISTELLER AUS 4 KUGELN EIS,
DAZU SCHLAGSAHNE^B, VERSCHIEDENE SAUCEN UND TOPPINGS^{A, B, C, F}

€ 9,00



WELCOME
HOTELS

MITTAGSKARTE VON 12.00 UHR BIS 14.00 UHR

**FRISCHER GARTENSALAT
MIT VERSCHIEDENEN EXTRAS**

WELCOME SALAT AUS GEMISCHTEM BLATTSALAT,
OLIVEN, TOMATEN, GURKEN UND MÖHREN
MIT CROÛTONS, KERNEN ^{B, E, F, L} UND SPROSSEN VERFEINERT

€ 11,00

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

HENNESEE SALAT MIT THUNFISCH ^K **€ 13,00**

DER GRIECHE MIT SCHAFSKÄSE **€ 12,00**

WAHLWEISE AN
HASELNUSS-APFEL DRESSING ^{C, F, H, I}
ODER
VEGANER PREISELBEER-ESTRAGON VINAIGRETTE

DEFTIGES FÜR DEN KLEINEN UND GROßEN HUNGER

GULASCHSUPPE „UNGARISCHE ART“
MIT RINDFLEISCH, PAPRIKA UND BAGUETTE
€ 8,00

SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN
SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{A, C} MIT BRATKARTOFFELN ^B
GARNIERT MIT EINEM SPIEGELEI ^C UND SALATBOUQUET
€ 18,00



**WELCOME
HOTELS**

WIENER WÜRSTCHEN

2 WARME WÜRSTCHEN MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT
VERFEINERT MIT ESSIG, ÖL UND FRÜHLINGSLAUCH, DAZU SENF

€ 10,00

UNSERE FLAMMKUCHEN

DER ELSÄSSER ^{A, C}

MIT CRÈME FRAÎCHE ^B, SPECK UND ZWIEBELN

€ 13,00

DER MEDITERRANE ^{A, C}

MIT CRÈME FRAÎCHE ^B, TOMATEN, RUCOLA, SERRANO-SCHINKEN UND GRANA PADANO

€ 14,00

DER SKANDINAVIER ^{A, C}

MIT CRÈME FRAÎCHE ^B, BLATTSPINAT UND RÄUCHERLACHS

€ 15,00

DER WELTENBUMMLER ^{Q, C}

MIT CRÈME FRAÎCHE ^B, TOMATEN, THUNFISCH ^K UND FRÜHLINGSZWIEBELN

€ 14,00

DER VEGETARIER ^{A, C}

MIT CRÈME FRAÎCHE ^B, BLATTSPINAT, TOMATEN UND SCHAFSKÄSE

€ 13,00