



„Joa, frische Küche, frische ehrliche Küche – das ist unser Stil!“

„Meine Leidenschaft zum Kochberuf basiert darauf, dass ich in der Gastronomie aufgewachsen bin, im elterlichen Betrieb. Mit 14 Jahren habe ich meine Ausbildung absolviert und bin dem Beruf bis heute über all die Jahre treu geblieben.

Mein Job ist mir quasi in die Wiege gelegt worden.

Unser Team besteht aus drei ausgebildeten Köchen und drei Lehrlingen.

Auszeichnen tut unser Team sich dadurch, dass wir einen sehr guten Zusammenhalt haben und alle wissbegierig sind um auf dem heutigen Stand zu kochen. Der raue Ton in der Küche, der war früher mal.

In der Küche ist es wichtig, dass alles in ein Rädchen greift, dass man ein gutes Teamwork hat, jeder mit jedem arbeitet, nur so hat man einen sehr guten Arbeitsablauf.

Und jetzt, genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.“

„ ‘n Guten Appetit die Herrschaften!“

Patrick Oertel

Küchenchef im Restaurant Ambiente im WELCOME Parkhotel Euskirchen

Mit Leidenschaft seit über 40 Jahren.

Vorspeisen / Starter

Kleiner Welcome Salat

7,90€

mit frischem Blattsalat, Kirschtomaten, Paprika und Gurke

Small and fresh Welcome salad, with cherry tomatoes, pepper and cucumber

6 Weinbergschnecken

11,90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

6 Snails with homemade herb butter

6 Weinbergschnecken

12,50€

mit Whiskeybutter und Gorgonzola gratiniert

6 Snails with Whiskey butter, gratinated with Gorgonzola

Frische Kräuter-Pfifferlinge

11,90€

mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten mit Baguette

Fresh chanterelles with herbs roasted in butter with bacon, onions and baguette

Karamellierter Ziegenkäse

14,90€

mit Ahornsirup, gerösteten Pinienkernen und Salatnest

Caramelized goat cheese, with maple syrup, pine nuts and small salad

Bresaola

16,90€

Luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien mit Rucolasalat, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Olivenöl Vinaigrette

Air dried ham of beef from Italy with rocket, Grana Padano, pine nuts and balsamic olive oil vinaigrette

Suppe / Soup

Essenz von der Parmatomate

9,50€

mit Gin und hausgemachten Basilikum-Ravioli

Essence of Parma-tomato with gin and homemade Basil-Ravioli

Hauptgänge/ Main Dishes

Großer Welcome Salat

12,90€

mit frischem Blattsalat, Kirschtomaten, Paprika und Gurke

Large Welcome salad, with cherry tomatoes, pepper and cucumber

Dazu können sie aus folgenden Toppings wählen:

You can choose between the following toppings:

Mit karamellisiertem Ziegenkäse

19,80€

With caramelized goat cheese

Mit gebratenen Streifen vom Angus Rind

23,90€

With slices of roasted Angus beef

Mit 6 Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten

24,90€

With 6 king prawns roasted in garlic oil

Süßkartoffelburger

16,90€

mit mit Zucchini, Rucola-Kräuterschmand, frischem Blattsalat
und Steakhouse Pommes

*Homemade Sweet potato burger with zucchini, rocket-herb-cream, side salad and
Steakhouse Fries*

Welcome Burger

18,90€

mit Rindfleisch, Ziegenkäse, BBQ-Sauce, Honigzwiebeln,
Rucola und Steakhouse Pommes

*Welcome Burger with beef, goat cheese, BBQ-sauce, honey-onions rocket
and Steakhouse Fries*

Gebratene Süßkartoffel-Gnocchi

19,80€

mit gekräuterter Zucchini-Zitronensauce und Blattspinat

*Roasted sweet-potato-gnocchi with zucchini-lemon sauce and herbs
with fresh spinach*

2 kleine Schnitzel vom Eifelschwein

19,80€

mit Steakhouse Pommes, Marktsalat und Rahmchampignons

Schnitzel of Eifel pork with Steakhouse Fries, small salad and mushrooms in cream

Steak vom Eifel-Jungschweinrücken

23,90€

mit unter der Pfifferling-Kräuterkruste, Rosmarinsauce,
Pfannengemüse und gebackene Kartoffelwürfel

*Steak of Eifel pork under a crust of chanterelles and herbs, sauce of rosemary,
roasted vegetables and baked potato cubes*

Filet vom Loup de mer

29,80€

auf Linsengemüse, Püree von der gelben Möhre,
Fenchelgemüse und Beurre Blanc

Filet of Loup de mer on lentils, mash of yellow carrots, fennel and Beurre Blanc

Roastbeef vom Angus Rind

33,90€

mit Estragon-Pfefferrahmsauce, Steakhouse

Pommes und Marktsalat

Steak of Angus Roastbeef with tarragon-pepper sauce, Steakhouse

Fries and side salad

Für den kleinen Hunger:

For the small appetite:

Gegrilltes Clubsandwich

11,50€

mit Schinken und Käse an Salatnest

Grilled Club Sandwich with ham cheese and small salad

Currywurst

12,90€

mit Steakhouse Pommes an Salatnest

Currywurst with Steakhouse Fries and a small salad

Dessert

Amarena Becher

8,50€

mit 3 Kugeln Vanilleeis Amarenakirschen und Sahne

Amarena sundae with 3 balls of vanilla ice cream, Amarena cherries and cream

Sorbetvariation

9,80€

mit Cassis, Passionsfrucht, Himbeere und frischen Waldbeeren

Variation of sorbet from black currant, passion fruit, raspberry and fresh berries

Ananas „Creme Catalan“

10,90€

mit marinierter Ananas und Passionsfruchtsorbet

Pinapple „creme catalan“ with marinated pineapple and sorbet of passion fruit

