

*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	7,00 €
Hugo ⁵ der prickelnde Aperitif aus Südtirol	15 cl	7,00 €
Lillet Wild Berry ^{1,5,i} ein fruchtig frischer Klassiker	15 cl	7,00 €
Amerie ^{1,4,i} Münsterländer Aperitif mit Himbeerlikör & Walderdbeeren	15 cl	7,00 €
Cassisco ^{5,i} Sekt küsst Johannisbeere	10 cl	5,20 €
Rosenzauber Prosecco 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 / Starter

BROTAUSWAHL

mit Olivenⁱ, rote Beete-Thymiandip^b
und Kürbiskern-Petersilienpesto

CHOICE OF BREAD

*with olives, beetroot-thyme dip
and pumpkin seed parsley pesto*

5,00 €

MEISTER ZIEGENHOF BY KATJA

Mit Bockshornklee verfeinerter Ziegenkäse aus Rüthen-Meiste
an einem hausgemachten Steckrüben-Rosmarin-Chutney^{f,i}

*Goat's cheese from Rüthen-Meiste refined with fenugreek
served with a homemade turnip rosemary chutney*

16,00 €

VEGANE APFEL-STECKRÜBENSUPPE ^g

mit verschiedenen Kernen^f und Röstzwiebeln^a

VEGAN APPLE BEETROOT SOUP

with different seeds and roasted onions

8,00 €

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE ^{g,h}

mit Eierstich^c, Markklößchen^a und Gemüsestreifen^g

CLEAR BEEF BROTH

with eggsting, mark dumplings and vegetable strips

8,50 €

Salate / Salads

WELCOME SALAT

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

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

13,00 €

GRIECHISCHER SALAT

Welcome Salat^a mit einer ordentlichen Portion Schafskäse^b

Welcome salad with a good portion of feta cheese

17,00 €

VEGANER SALAT

Welcome Salat^a mit gebackenen Falafelbällchen^b

Welcome salad with fried falafel balls

17,00 €

SCHMANKERL SALAT

Welcome Salat^a mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Welcome salad with fried chicken breast strips

18,00 €

KING SALAT

Welcome Salat^a mit 5 gebratenen Riesengarnelen^j

Welcome salad with 5 roasted king Prawns

26,00 €

RESIDENZSALAT

Welcome Salat^a an 200g gebratenen Rinderstreifen

Welcome salad with 200g roasted beef strips

28,00 €

DRESSINGS

Alle Salate wahlweise an einem Kartoffel-Thymiandressing^{f,h,i}
oder einer veganen Erdnuss-Kürbisvinaigretteⁱ

*All salads with a choice of a potato-thymia dressing
or a vegan peanut pumpkin vinaigrette*

Hauptgerichte / Main Courses

IM GANZEN GEBRATENER SAIBLING ^{b,k}

aus den Naturteichen von Tim Lemke
auf winterlichem Schmorgemüse^g mit Salzkartoffeln^b

WHOLE ROASTED CHAR

*from the natural ponds of Tim Lemke
on winter stewed vegetables with salted potatoes*

26,00 €

GEBRATENES ZANDERFILET ^{b,k} **AN DIJONSENLSAUCE** ^{a,b,h}

mit Kürbisgemüse und Risotto

ROASTED ZANDER FILLET IN DIJON MUSTARD SAUCE

with pumpkin vegetables and risotto

27,00 €

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

21,00 €

IM GANZEN GESCHMORTER HIRSCHBRATEN ^g

in einer Preiselbeersauce^g mit sautiertem Wirsing^b
und Spätzle^{a,b,c}

ROAST VENISON BRAISED WHOLE

*in a cranberry sauce with sauteed savoy cabbage
and spaetzle*

25,00 €

STEAK VOM RINDERRÜCKEN

200g Rumpsteak von der Fleischerei Gierse an einer Haselnussjus^{g,h}
an Schmorgemüse^g und Kartoffelgratin^b

*200g rump steak from the Gierse butcher's shop on a hazelnut juice
with stewed vegetables and potato gratin*

32,00 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

An einer Champignonrahmsauce^b mit
gebackenem Kürbisgemüse und Röstinchen

MEDALLIONS OF PORK FILLET

*On a mushroom cream sauce with
baked pumpkin vegetables and roast chunks*

24,00 €

Mehr.../More...

VEGETARISCHE RISOTTO PFANNE ^b

An buntem Schmorgemüse^g mit veganen Hackbällchen^{a,d}

VEGETARIAN RISOTTO PAN

On colourful stew vegetables with vegan meatballs

20,00 €

ZWEIERLEI VEGANES GRATIN

Steckrübe mit Zucchini, Apfel und Walnusskernen^f

Pastinaken-Kartoffelgratin mit Kübiskernen^f

TWO KINDS OF VEGAN GRATIN

Beetroot with Zucchini, apple and walnut kernels

Parsnips potato gratin with cubic seeds

25,00 €

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

4,00 €

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

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

Dessert

EIERLIKÖR-CREME ^{b,c}

Mit Schokoladenstreußel

EGG LIQUEUR CREAM

With chocolate sprinkles

5,00 €

WARMER GEBACKENER BRATAPFEL ^{b,f}

Mit Marzipan, Rosinen und Mandelstiften gefüllt mit Vanilleeis

WARM BAKED APPLE

With marzipan, raisins and almond sticks stuffed with vanilla ice cream

8,00 €

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	3,60 €
Latte Macchiato ^{11,b} , Milchkaffee ^{11,b}	4,50 €
Kännchen Kaffee ¹¹ , Doppelter Espresso ¹¹ , Kännchen Tee	4,90 €

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	4,00 €
903 Grappa	2 cl	4,00 €
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 €
Glenlivet Single Malt Scotch	4 cl	6,00 €
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 €
Monkeys 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 Verum ^a	0,25 l	3,20 €
Warsteiner Premium Herb alkoholfrei ^a	0,33 l	3,40 €
Warsteiner Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	3,40 €
Warsteiner Extra mit 2,5% Vol. ^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 , Kirsch, 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 Gut Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
Pfalz , Riesling ^{7,i} 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 Gut Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
--	------	--------

Rotwein

Pfalz , Dornfelder ^{7,i} , Portugieser und Regent, feinherb Weingut Uli Metzger	0,2l	6,10 €
Bordeaux , Bordeaux Rouge ^{7,i} , trocken Chateau Anniche	0,2l	6,10 €
Languedoc , Cabernet Sauvignon ^{7,i} , halbtrocken Cheval D'or	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

2021er 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

2019er 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.

ROSÉWEINE

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

2019er „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 €
WINZERGEKÖNIGSCHAFT KÖNIGSCHAFFHAUSEN-KIECHLINSBERGEN
Er bietet eine ausgeprägte Fruchtigkeit. Aromen von reifen, saftigen Erdbeeren und Johannisbeeren erwarten den Genießer.

Rioja

2020er ROSADO RIOJA ^{7,i}, trocken 0,75l 28,50 €
WEINGUT BARON DE LEY
Zu 100% aus Tempranillo gekeltert.
Ein Bukett aus üppigen Fruchtnoten von Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren

ROTWEINE

Pfalz

2020er URSPRUNG ^{7,i}; QBA, trocken 0,75l 28,50 €
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
Cuvée aus 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Portugiesischem 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} DOP 0,75l 30,50 €
WEINGUT BERSANO
Überaus frisch und wunderbar duftig.
Er überzeugt durch seinen angenehm trockenen und zugänglichen Geschmack.

Rioja DOCa

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

Koonunga Hill

2019er SHIRAZ ^{7,i} 0,75l 31,50 €
WEINGUT PENFOLDS
Entfacht ein üppiges Feuerwerk an Aromen. Mit Anklängen von Schokolade, dunklen Beeren, Eukalyptus, Pflaumen und Schwarzkirschen.

Colchagua Valley

2019er 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.

Bottelary Hills

2016er VET ROOI OLIFANT ^{7,i} 0,75l 42,50 €
MARKUS SCHNEIDER & DANIE STEYTLER
Ungefiltert und im Barrigue Fass ausgebaut aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz und Pinotage. Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Vanille, Zeder, Kaffee, Kakao, Lakritz, Rauchfleisch, Pfeffer, Kardamom, Nelken, Wacholder, Minze und Veilchen.

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.