

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

Martini ^{5,i} bianco, rosso, dry	5 cl	5,00 €
Sherry ^{5,i} Fino , medium oder rich golden	5 cl	5,00 €
Portwein ^{5,i} rot, weiß	5 cl	5,00 €
Campari ¹ Orange	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 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 trockenere 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 klassisch mit stillem Wasser	15 cl	6,50 €

Vorspeisen / Starters

BROTAUSWAHL

Olivenⁱ / Kräuterdip^b /
Bärlauch^{b,f}-Walnusspesto^f

SELECTION OF BREAD

*with olives, herb dip,
wild garlic-walnut pesto*

5,00 €

SPARGELBRUSCHETTA

Marinierter grüner und weißer Spargelⁱ / Tomatenwürfel /
geröstetes Weißbrot^a / Parmesan^b

*Marinated green and white asparagus with diced tomatoes
topped on roasted white bread with parmesan*

13,00 €

OMAS'S VEGANER FRÜHLINGSEINTOPF^g

Möhre / Zuckerschoten / Kohlrabi / Spitzkohl /
Lauchzwiebeln / Gemüsebrühe^g

Vegan vegetable stew

*with carrots, snap peas, kohlrabi, pointed cabbage, spring onions
served in a fine vegan broth*

9,00 €

SPARGELCREMESUPPE^b

mit Spargelspitzenⁱ

Asparagus Soup

served with asparagus tips

9,00 €

Salate Bowls / Salads Bowls

RESIDENZ SALAT

gemischter Blattsalat / Olivenⁱ / Tomaten / Gurken / Möhren /
Croutons^a, Kerne^f und Sprossen

RESIDENCE SALAD

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

14,50 €

RESIDENZ BOWL

mild scharfer Couscous^a / Kichererbsen / Tomatenwürfel /
Möhren / Gurkenwürfel / Wildkräutersalat /
verschiedene Kerne^f / Röstzwiebeln^a

RESIDENCE BOWL

*made out of slightly spiced couscous, chickpeas, tomato cubes,
carrots, cucumber cubes, wild herb salad
topped with different seeds and roasted onions*

15,50 €

Verschiedene Toppings

Top your salad or bowl

GRIECHISCH Portion Schafskäse^b

GREEK portion of sheep's cheese

+ 4,50 €

VEGGIE panierte Spargelstangen^a

VEGGIE breaded asparagus

+ 6,50 €

SCHMANKERL gebratene Hähnchenbruststreifen

SCHMANKERL roasted strips of chicken breast

+ 5,50 €

KING 5 gebratene Riesengarnelen^j

KING 5 roasted giant prawns

+ 14,50 €

WELCOME 180 g gebratene Rinderstreifen

WELCOME 180g roasted beef strips

+ 14,50 €

DRESSINGS

Bärlauch-Joghurt-Dressing^{b, f, h, i}

vegane Sesam-Ingwer-Limetten-Vinaigretteⁱ

Wild garlic-yoghurt dressing

Vegan sesame-ginger-lime vinaigrette

Hauptgerichte / Main Courses

FORELLE MÜLLERIN^{b,k}

aus den Naturteichen von Tim Lemke
Zitrone / Butter^b / Salzkartoffeln^b / Salat^{a,b,c,i}

ROASTED LAKE TROUT

*from the natural ponds of Tim Lemke
lemon, butter, salted potatoes, salad*

29,00 €

SCHOLLE^a „FINKENWERDER ART“ⁱ

Speck / Zwiebeln / Butter^b / Bratkartoffeln^b / Salat^{a,b,c,i}

Plaice „Finkenwerder style“

bacon cubes, onions, butter, baked potatoes, salad

25,00 €

SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN^{a,c}

Schnitzel vom Schweinerücken / Bratkartoffeln^b / Spiegelei / Salatbouquet^{b,c,f,h,i}
Schnitzel made out of pork loin with baked potatoes, fried egg and salad

23,00 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

Bärlauchjus^g / Frühlingsgemüse^b /
Kartoffelröstis

Medallions of pork tenderloin

wild garlic jus, seasonale vegetables, potato röstis

28,00 €

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

mit Pfirsich und Käse^b überbacken / Preiselbeeren
Kartoffelröstis / Salatbouquet^{b,c,f,h,i}

Fried chicken breast

gratinated with peach and cheese, cranberrys, potato röstis and salad

20,00 €

STEAK VOM RINDERRÜCKEN

200 g Rumpsteak aus der Fleischerei Gierse
Sauce Bernaise^{b,c,i} / Speckbohnenbündchen^b /
kleine Kartoffeln in der Schale^b

200g rump steak from our local butcher

sauce Bernaise, green beans wrapped in bacon, small potatoes

35,50 €

Mehr.../More...

VEGANE OFFENE LASAGNE^b

Hausgemachte vegane Lasagneplatten^a /
Romanesco / Möhren / Lauchzwiebeln / Champignons / Zuckerschoten
Sesamsaat / Tomatensauce^g / veganer Mozzarella

*Homemade Vegan lasagna with
Romanesco, carrots, spring onions, mushrooms, snap peas,
sesame seeds, tomato sauce, vegan mozzarella*

22,00 €

PANIERTE SPARGELSTANGEN^{a,b}

Bärlauchpesto^{b,f} / kleine Kartoffeln in der Schale/
gebackene Cherrytomaten

*Fried Asparagus
served with wild garlic pesto, small potatoes,
baked cherry tomatoes*

20,00 €

KLEINER BEILAGENSALATⁱ

Gurke / Tomate / bunter Blattsalat / verschiedene Toppings^a
with cucumber, tomato and colourful leaf salad, various toppings

4,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.

We charge 1,00 € for each change of order.

Lust auf Spargel

300 g FRISCHER STANGENSPIRGEL^b aus der Soester Börde

neue Kartoffeln^b /

Sauce hollandaise^{b,c,i} ODER geklärte Butter^b

18,00 €

roher und gekochter ^h Schinken	+ 6,00 €
geräucherter Lachs ^k	+ 7,00 €
<i>gebratene Hähnchenbrust</i>	+ 6,00 €
Schnitzel vom Schweinerücken ^{a,b,c}	+ 8,00 €
Medaillons vom Schweinefilet	+ 10,00 €
5 gebratene Riesengarnelen ^j	+ 14,50 €
200 g gebratenes Rumpsteak	+ 18,00 €

Dessert

TRIFLE

Erdbeer / Griechischer Joghurt^a /
Butterkeks^{b,c}

TRIFFLE

strawberry, greek yogurt, short bread

6,00 €

SCHOKOLADENMOUSSE^b

Zartbitterschokolade / Erdbeer-Rhabarberragoutⁱ /
weiße Schoko-Chilicrossies^b

Chocolade mousse

*dark chocolate, strawberry-rhubarb,
white 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

Espresso¹¹ 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 1,00 € zum 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 , Ginger Ale ¹	0,2 l	3,20 €
Apollinaris Vio Schorle Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,3 l	3,60 €
Vaihinger Säfte Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0,2 l	3,20 €
Ananas ⁵ , Banane ⁵ , Kirsche, Maracuja ⁵ , 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 ^{1,10,11} , Zero ^{1,10,11} , Fanta ^{1,5,11} , Sprite ¹¹	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 €
WINZERGENOSSENSCHAFT 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 nicht gesondert gekennzeichnet

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

