

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

Martini ^{5,i} bianco, rosso, dry	5 cl	4,80 €
Sherry ^{5,i} fino, medium dry oder medium sweet	5 cl	4,80 €
Portwein ^{5,i} rot, weiß	5 cl	5,40 €
Campari ¹ Orange	15 cl	7,80 €
Aperol ^{1,5} Spritz italienische Lebensfreude auf Eis	15 cl	9,00 €
Hugo ⁵ der prickelnde Aperitif aus Südtirol	15 cl	9,00 €
Lillet Wild Berry ^{1,5,i} ein fruchtig frischer Klassiker	15 cl	9,80 €
Amerie ^{1,4,i} Münsterländer Aperitif mit Himbeerlikör & Walderdbeeren	15 cl	9,80 €
Cassisco ^{5,i} Sekt küsst Johannisbeere	10 cl	5,80 €
	75 cl	30,80 €
Prosecco ^{5,i} Secco aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,80 €
	75 cl	30,80 €
Sekt ^{5,i} der Trockene aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,80 €
	75 cl	30,80 €
Champagner Pol Roger ^{5,i} Brut Réserve blanc	75 cl	139,80 €

Wir Empfehlen

Martini Cocktail ^{5,i} Tanqueray Gin mit Martini Dry	6 cl	9,40 €
Pernod klassisch mit stillem Wasser	15 cl	7,80 €

Vorspeisen / Starters

BROTAUSWAHL

Olivenⁱ / Kräuterdip^b /
Basilikum-Sonnenblumenkernpesto

CHOICE OF BREAD

*with olives, herb dip,
Basil and sunflower seed pesto*

5,00 €

BRUSCHETTA

Marinierte Tomatenwürfelⁱ / Knoblauch / Basilikum
geröstetes Weißbrot^a / Parmesan^b

BRUSCETTA

*Marinated diced tomatoes / garlic / basil /
roasted white bread / parmesan*

13,00 €

VEGANE TOMATENSUPPE ^g

Sonnengereifte Tomaten /
Basilikumstreifen

VEGAN TOMATO SOUP

*sun-ripened tomatoes /
basil strips*

8,00 €

GURKEN-JOGHURT-KALTSCHALE ^b

mit Dill

8,00 €

mit Shrimps^j

9,00 €

CUCUMBER-YOGHURT-COLD-DISH

with dill

8,00 €

with shrimps

9,00 €

Salate Bowls / Salads Bowls

RESIDENZ SALAT

Gemischter Blattsalat / Olivenⁱ / Tomaten / Gurken / Möhren /
Croutons^a / Kerne^f / Sprossen

RESIDENCE SALAD

*mixed lettuce / olives / tomatoes / cucumber / carrots
croutons / seeds / sprouts*

14,50 €

RESIDENZ BOWL

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

RESIDENCE BOWL

*slightly spiced couscous / chickpeas / tomato cubes /
carrots / cucumber cubes / wild herb salad /
different seeds / roasted onions*

15,50 €

Verschiedene Toppings

Top your salad or bowl

GRIECHISCH Portion Schafskäse^b

GREEK portion of sheep's cheese

+ 4,50 €

VEGGIE gebackene Falafelbällchen

VEGGIE baked falafel balls

+ 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

Himbeer-Balsamico-Dressing^{c, h, i}

Vegane Zitronen-Minz-Vinaigretteⁱ

Raspberry-balsamic dressing

vegan lemon and mint 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 €

SPAGHETTI CON GAMBAS

Spaghetti / Knoblauchsahne^b / 5 Gambas / Cherrytomaten

SPAGHETTI CON GAMBAS

Spaghetti / garlic cream / 5 gambas / cherry tomatoes

28,00 €

SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN^{a,c}

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

23,00 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

Champignonrahmsauce^{b,i} / überbacken mit Käse^b /
Kartoffelrösti / Salat^{b,c,f,h,i}

MEDALLIONS OF PORK FILLET

*mushroom cream sauce, cheese au gratin,
potato rösti and salad*

28,00 €

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

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

Fried chicken breast

gratinated with peach and cheese / cranberrys / potato rösti / salad

20,00 €

STEAK VOM RINDERRÜCKEN „Strindberg“

200 g Rumpsteak aus der Fleischerei Gierse /
Zwiebel-Senfkrusteⁱ / Speckbohnenbündchen^b /
kleine Kartoffeln mit Schale^b

STEAK FROM BEEF "Strindberg"

*200 g rump steak from the Gierse butcher's shop
onion and mustard crust / bacon bean bundle / small potatoes with skin*

35,50 €

Mehr.../More...

VEGANES NASI-GORENG

Basmatireis /

Paprika / rote Zwiebeln / Erbsen / Möhren

Sesamsaat / Curry^ß / Erdnussmus^e / Koriander

VEGAN NASI-GORENG

*basmati rice / capsicum / red onion / peas / carrots /
sesame seeds / curry / peanut butter / coriander*

22,00 €

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSETALER

Zucchini / Aubergine / Paprika / Tomatensauce^ß /
kleine Kartoffeln mit Schale

CARAMELISED GOAT'S CHEESE

*Courgette / aubergine / pepper / tomato sauce /
small potatoes with skin*

20,00 €

KLEINER BEILAGENSALATⁱ

Gurke / Tomate / bunter Blattsalat / verschiedene Toppings^a

SMALL SIDE-SALAD

with cucumber / tomato / colourful leaf salad / various toppings

4,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

We charge 1,50 € for each change of order.

Dessert

TRIFLE

Blaubeerragoutⁱ / Griechischer Joghurt^b /
Löffelbiscuit^{b,c}

TRIFLE

*Blueberry ragout / Greek yoghurt /
Ladyfingers*

6,00 €

KOKOS-LIMETTEN-PARFAIT^b

Rotes Johannisbeerragoutⁱ /
Schoko-Chilicrossies^b

COCONUT-LIME PARFAIT

*Redcurrant ragout /
Chocolate chilli crossies*

10,00 €

**Französischer Ziegenweichkäse / vorgereifter Bauernhandkäse /
Walnusskäse / Feigensenf / Trauben / Butter / frisches Weißbrot**

*French soft goat cheese, pre-ripened farmer's hand cheese
and walnut cheese, with fig mustard, grapes, butter and fresh white bread*

12,00€

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	3,80 €
Latte Macchiato ^{11,b} , Milchkaffee ^{11,b}	4,80 €
Kännchen Kaffee ¹¹ , Doppelter Espresso ¹¹ , Kännchen Tee	4,80 €

CARAJILLO

Espresso¹¹ mit dem gewissen Extra...

Carlos I, dem Brandy mit Suchtfaktor aus dem Haus Osborne

6,40 €

Für Soja^d-, Hafer^a- oder lactosefreie Milch^b berechnen wir 1,00 € zum Kaffee

Digestif

EISKALT

Fürst Bismarck	2 cl	3,40 €
Ganz Alter Schneider	2 cl	3,80 €
Malteser Kreuz, Linie, Jubiläumsaquavit	2 cl	4,40 €
Sambuca, Ouzo	2 cl	3,80 €

BITTER

Jägermeister	2 cl	3,80 €
Ramazzotti, Averna	2 cl	3,80 €
Sasse Naturkräuter Likör Sechser	2 cl	5,40 €

GEBRANNT

Sasse Lagerkorn	2 cl	6,80 €
Sasse Williamsbirne, Himbeergeist, Marille mit Honig	2 cl	7,60 €
Grappa 903 Barrique	2 cl	6,40 €
Grappa 903 Tipica	2 cl	6,40 €
Tequilla Silver, Jose Cuervo Especial	2 cl	4,40 €
Tequilla Gold, Jose Cuervo Especial	2 cl	4,40 €

SÜß

Grand Marnier, Cointreau	2 cl	3,40 €
Amaretto	2 cl	3,40 €
Baileys ¹	2 cl	3,80 €
Sasse Kakao mit Nuss	2 cl	5,40 €

COGNAC AND WHISKY

Hennessy V.S. ¹	2 cl	6,80 €
Carlos I	2 cl	4,80 €
Talisker Sky Single Malt Scotch ¹	4 cl	10,80 €
Oban ¹	4 cl	16,80 €
Laphroaig ¹	4 cl	14,80 €
Lagavulin ¹	4 cl	18,40 €

RUM AND VODKA

Don Papa	4 cl	11,80 €
Pyrat XO Reserve	4 cl	9,80 €
Zacapa ¹	4 cl	15,80 €
Absolut	2 cl	4,40 €
Grey Goose	2 cl	5,80 €
Belvedere	2 cl	6,40 €

GIN AND TONIC

Tanqueray, Britischer Gin besticht mit Wacholder, Koriander und Zitrone	20 cl	8,80 €
Hendrick's, Schottischer Gin mit Gurken und Rosenblättern	20 cl	12,80 €
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	20 cl	15,80 €

*Löschen Sie Ihren Durst
mit einem frisch gezapften Bier vom Fass*

Warsteiner Premium Pilsener ^a	0,2 l	2,80 €
	0,3 l	4,20 €
Warsteiner herb ^a	0,2 l	2,80 €
	0,3 l	4,20 €
Oberbräu hell ^a	0,3 l	4,20 €
Paderborner Pilger Landbier ^a	0,3 l	4,20 €
König Ludwig Weißbier Hell ^a	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	6,40 €

...ODER AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weißbier alkoholfrei ^a	0,5 l	5,80 €
König Ludwig Weißbier dunkel ^a	0,5 l	5,80 €
König Ludwig dunkel ^a	0,5 l	5,80 €
Warsteiner Premium herb alkoholfrei ^a	0,33 l	3,80 €
Warsteiner Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	3,80 €
Isi Malta ^{1,a}	0,33 l	3,80 €

Alkoholfreie Erfrischungen

Staatlich Fachingen Medium oder Naturell	0,25 l	3,40 €
„Welcome Wasser“ classic, medium oder naturell	0,75 l	6,80 €
Goldberg Bitter Lemon ^{5,3,12} , Tonic Water ^{3,12} , Ginger Ale ¹	0,2 l	3,80 €
Vaihinger Schorlen Apfel naturtrüb, Rhabarber, Johannisbeere	0,3 l	4,80 €
Vaihinger Säfte Apfel, Orange, Traube, Ananas ⁵ , Banane ⁵ , Kirsche, Maracuja ⁵	0,2 l	3,80 €
	0,4 l	5,80 €
...als Schorle	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,40 €
Coca Cola ^{1,10,11} , Zero ^{1,10,11} , Fanta ^{1,5,11} , Sprite ¹¹	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,40 €

Offene Weine

WEIßWEIN

Baden , Weißburgunder ^{7,i} , QbA, trocken Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	7,40 €
Pfalz , Riesling ^{7,i} , QbA, trocken Weingut Uli Metzger	0,2l	6,80 €
Rheinhessen , Müller Thurgau ^{7,i} , QbA, lieblich Weingut Dr. Hinkel	0,2l	6,80 €
Venezien , Chardonnay ^{7,i} Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	7,40 €

ROSÉ

Baden , Spätburgunder Weißherbst ^{7,i} , QbA, mild Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,80 €
--	------	--------

ROTWEIN

Pfalz , Dornfelder ^{7,i} , Portugieser und Regent, QbA, feinherb Weingut Uli Metzger	0,2l	6,80 €
Bordeaux , Bordeaux Rouge ^{7,i} , trocken Chateau Anniche	0,2l	7,40 €
Toskana , Chianti ^{7,i} , DOCG, trocken Fattoria Montellori	0,2l	7,40 €
Venetien , Merlot ^{7,i} , trocken Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	6,80 €

Flaschenweine

WEIßWEIN

Pfalz

2023er GRAUBURGUNDER ^{7,i}, QbA, trocken 0,75l 34,80 €
WEINGUT ULI METZGER
Frisch und ausgewogen mit Nuancen von gelbem Apfel und Honigmelone

Franken

2021er SILVANER ^{7,i}, QbA, trocken 0,75l 39,80 €
WEINGUT HORST SAUER
Rebsorten typische Aromen gelber Früchte und frischer Kräuter, dazu eine schöne Frische.

Kamptal

2022er GRÜNER VELTLINER ^{7,i}, L&T 0,75l 33,80 €
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

2023er SAUVIGNON BLANC ^{7,i}, Private Bin 0,75l 32,80 €
WEINGUT VILLA MARIA
Das Bouquet vielschichtig, mit exotischen Noten von Passionsfrucht, Maracuja, frischen Zitrusfrüchten, Honigmelone & leicht grasigen Kräuternoten.
Am Gaumen saftig & intensiv.

Veneto

2023er TURBIANA/TREBBIANO DI LUGANA, DOC 0,75l 42,80 €
AZIENDA AGRICOLA OTTELLA
Der 2023 Lugana von Ottella hat ein helles Strohgelb. Die Nase ist frisch, sehr fruchtig und hat Aromen von exotischen Früchten, frischem gelbem Apfel, Mirabelle, Blüten und kandierten Zitrusfrüchten.

ROSÉWEIN

Pfalz

2022er „PINK ^{7,i}“, QbA, feinherb 0,75l 31,80 €
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 32,80 €
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...

Rioja

2022er ROSADO RIOJA ^{7,i}, trocken 0,75l 30,80 €
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 36,80 €
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

2021er BORDEAUX SUPÉRIEUR ^{7,i}, AOC 0,75l 31,80 €
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 30,80 €
WEINGUT BERSANO
Überaus frisch und wunderbar duftig.
Er überzeugt durch seinen angenehm trockenen und zugänglichen Geschmack.

Abruzzen

2020er PRIMITIVO DI MANDURIA ^{7,i} DOP 0,75l 32,80 €
VIGNETI DEL SALENTO
Tiefdunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zündet ein Feuerwerk an
Aromen, dunkle Früchte wie Süßkirsche, Brombeere, Schokolade und Heidelbeere.
Toller, sanfter Fruchtansatz im Mund mit warmen, mollig-seidigen Tanninen,
sanfter Säure, Schokoladen- und Kaffeearomen und süßem Kern.

Rioja

2019er GRACIANO, MATURANA, TEMPRANILLO ^{7,i}, Reserva 0,75l 36,80 €
BODEGA BARÓN DE LEY
Die dunkle Beerenfrucht von Brombeere und Heidelbeere verschmilzt in der Nase mit
mediterranen Kräutern und den würzigen Noten des Holzfassabaus, die sich als
Anklänge von Vanille, Toffee und nussigen Nuancen zeigen.

Koonunga Hill

2021er SHIRAZ ^{7,i} 0,75l 35,80 €
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 33,80 €
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.