

# SPEISEKARTE

## DAS LEBEN FEIERN UND GENIEßEN MIT KLEINEN KOSTPROBEN LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENTEAM ÜBERRASCHEN!

4 Gänge: 52,50 – 5 Gänge: 57,50 – 6 Gänge: 65,00 – 7 Gänge: 69,95

Unser Überraschungsmenü ist ein abendfüllendes Dinnerarrangement, das bis spätestens 19:30 Uhr bestellt werden kann.  
PFLÜCKEN SIE DEN TAG UND LASSEN SIE SICH MIT EINEM PASSENDEN WEINARRANGEMENT VERWÖHNEN:  
5,95 pro Glas

Gäste von Welgelegen  
- bitte QR-Code scannen:



Oder verwenden Sie  
ein Passwort:  
wifi@welgelegen

## VORSPEISEN

### TRÜFFEL-SPÄTZLE

mit eingelegtem Blumenkohl,  
gebratenem Lauch und einer Espuma (Schaum)  
aus Lauch & Whisky,  
Pilzen und Jasminöl  
12,95



### KOHLRABI

carpaccio aus süß-sauer eingelegtem  
Kohlrabi, Aprikosenpesto, Stielmus,  
Maracuja-Samen, Cashewnüssen &  
Sanddornbeeren-Vinaigrette  
12,95

### MAKRELENFILET

süß-saurer Kohlrabi, Pastinakenpüree,  
Estragongelee, Meerrettichcrème  
und eine Sauce aus Ponzu  
und Estragonschaum  
13,50

### FORELLENFILET

Rettich-Taco, gefüllt mit Krabbenalat,  
begleitet von einem Gelben-Karotten-Püree,  
einem Gelben-Bete-Tartar, einem luftigen  
Milchschaum aus Gewürzen, Krabbenöl,  
einem Gamba-Cracker und Knoblauch  
13,95

### CARPACCIO VOM RINDERFILET

serviert mit Ras el Hanout-Möhrenkompott,  
Rucolasalat, Rotkohl-Krautsalat und einem  
Soja-Ingwer-Dressing  
15,95



### PORK BELLY

Carpaccio vom Königspilz, knusprig gebratene  
Polenta, Pilzsauce, Chinakohl-Kimchi,  
Kimchi-Gelee und eine knusprige Schwarte  
12,95

### GEZUPFTE ENTE

auf Crostini, mit Salat aus rohem Pak-Choi,  
Sesam & Sojasprossen, Erbsenkrokette,  
salzig-saurem Rettich und einer Crème aus  
gereiftem Käse  
13,50

Unsere Vorspeisen servieren wir  
mit Brot & gesalzener Butter

## APPETIZER

### AUSTERN

solange der tagesfrische Vorrat reicht  
4,95 pro Stück

### FLATBREAD & HUMMUS

2 Hummus-Varianten aus eigener Küche:  
Hummus, Olivenöl & Chimichurri und  
Hummus, Granatapfel, frischer Koriander,  
Datteln & rote Zwiebeln  
6,95 pro Portion (2 Personen)

### GEBRATENE GAMBAS

mit Mango, Mayonnaise mit rotem Pfeffer  
und asiatischem Sesam, Ingwer und Soja-Dip  
2,75 pro Stück (mindestens 4 Stück)

### KAVIAR

mit Blinis  
19,95 je 10 Gramm

### BROT & DIPS

Trüffelmayonnaise, Kräutermayonnaise,  
Gewürzbutter, confierter Knoblauch in Öl,  
kleines Knoblauchbrot und Brot von unserem  
Bäcker: Michel Nales  
8,95 pro portion (2 personen)

### VOM SCHNEIDETISCH UNSERES RESTAURANTS

frisch geschnittene italienische und spanische  
Schinken- und Wurstspezialitäten. Dazu  
Bruschetta, Oliven, Öl, Dip und Tapenade  
19,95 pro Portion (2 Personen)

## SUPPEN

### CRÈMESUPPE MIT

KNOLLESELLERIE-TRÜFFELN  
knusprige Streusel aus Parmesan und  
Serranoschinken und Vadouvan-Öl  
6,50

unsere Suppen werden mit Brot und gesalzener Butter serviert

### ENTENBOUILLON

beilage aus geräucherter Entenschinken,  
Kompott aus roten Zwiebeln  
und Schnittlauch  
8,50

## HAUPTSPEISEN

### PERLUHNFILLET

mit eigener Füllung, schwarzem Knoblauch und  
Miso, begleitet von Schalotten vom Grill,  
karamellisiertem Chicorée, Püree aus  
Knollensellerie, Spinat und Geflügelglacé  
24,95

### RAVIOLI

gefüllt mit Topinambur, Taleggio-Käse &  
Thymian, grünem Spargel, luftigem Schaum  
aus Kohlrüben und Rosmarin, Zitronenöl,  
Kartoffelgrieben und Madeira-Sauce  
22,50

### LAMMSCHULTERBRATEN

sous-vide gegarte Lammschulter mit Ziegenquark  
von „Brömmels“, Erbsenpüree, Gnocchi  
aus altem Käse, Bimi, Pinienkern-Hummus  
und Lammglacé  
32,50

### TOURNEDOS (200 gram)

hierzu geröstete Kriekartoffeln, Kartoffel-  
kroketten, Bündelpilze, Brombeersenf,  
Brombeergelee, karamellierte rote  
Zwiebelringe, glasiert mit rosa Pfeffer &  
Lorbeer und einer Pilzkruste  
36,50

### BETE-GRATIN

aus weißen, gelben und roten Beten, begleitet  
von einem Pfannengericht aus Blattgemüse,  
Rucola-Schaum, Öl aus grünen Kräutern,  
Estragon-Essig, Nuss-Crumble  
und Crackern aus altem Käse  
22,50

### KABELJAU

in Butter gebraten, auf einer Crème aus  
Kartoffeln und Thymian, mit Bratkartoffeln,  
marinierten Trauben, geschmortem  
Mini-Fenchel, luftigem Fenchel-Milchschaum  
und einer Beurre blanc  
29,95



### SEEWOLF

Queller, Kürbispäckchen gefüllt mit  
gedünstetem Lauch, Weizengras-Coulis,  
Crosne (Knollenziest) und eine Sauce aus  
Madras-Curry und Kokosmilch  
32,50

Da wir mit tagesfrischen Produkten arbeiten und alles mit großer Sorgfalt speziell für Sie zubereiten,  
möchten wir Sie bitten, Ihre Bestellung auf maximal 4 verschiedene Vor- und Hauptspeisen zu beschränken.

