

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,
Estragongeele, 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.

