SPEISEKARTE



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

4 Gänge: 55,00 - 5 Gänge: 59,95 - 6 Gänge: 67,50

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:
6,25 pro Glas



Oder verwenden Sie ein Passwort: wifi@welgelegen

VORSPEISEN

STECKRÜBE *

Carpaccio von der Steckrübe in Salzkruste, Passionsfruchtdressing, Winterportulak, hausgemachter Sambal Badjak, pikante Nussmischung, in Sereh und Fencheltee marinierte Cranberrys 12,95

LACHS

hausgeräucherter Lachs und Lachstatar, serviert mit Knollenpetersilienpüree, süß-saurem Kohlrabi, Wasermelonenrettich und einer Joghurt-Sahnesauce mit Bärlauchöl 13,50

ENTENBRUST

Rosa gebraten und mit Brombeeren, Honeycomb, karamellisierten Haselnüssen, Apfel, Miso-Gel, Sambai-Essig und Lorbeerglace serviert 13,50

SCHWEINEBÄCKCHEN

Sous-vide gegart und mit knusprigen geräucherten Mandeln garniert, dazu Panipuri gefüllt mit gegrillten Pimientos de Padrón, Hummus, luftiger 'Nduja und Beurre-blanc-Soße' 14,95

HEILBUTT

Graved Heilbutt, Sanddornbeeren-Vinaigrette, Buratta, getrockneter Lauch und Rucolapüree 14.95

SPINAT GNOCCHI *

Köstlich mit einer Creme aus Blauschimmelkäse und Mascarpone, Brunnenkressesalat, warmem Walnuss-Espuma, Brunnenkresse-Emulsion und weichem Blauschimmelkäse: 'Bleu d'Auvergne' 11,95

SUPPEN

PILZBRÜHE

Beilage aus gebratenen Pilzen und grünen Kräutern 6,50

ZWIEBEL- & MISO-SUPPE *

Serviert mit Limettenzesten, Olivenöl & Käsecroûtons 6.95

unsere Suppen werden mit Brot & gesalzener Butter serviert

APPETIZER

AUSTERN

solange der tagesfrische Vorrat reicht 4,95 pro Stück

SARDINEN

jahrgangssardinen der Marke "La Perle des Dieux", in künstlerisch gestalteten Dosen Wenn Sie diese Sardinen einmal gekostet haben, gibt es kein Zurück mehr. Wählen Sie einen Jahrgang: Je älter, desto besser konnte sich der zarte, edle Geschmack entwickeln. Mit dieser Delikatesse bringen wir Frankreich nach Groenlo. Dazu servieren wir Brot mit Butter.

jahrgang 2022: 17,50 pro Dose jahrgang 2019: 19,50 pro Dose jahrgang 2017: 21,50 pro Dose



BROT & DIPS *

Knoblauch-Gewürz Mayonnaise, Kräutermayonnaise, Gewürzbutter, confierter Knoblauch in Öl, kleines Knoblauchbrot und Brot von unserem Bäcker: Michel Nales 9,95 pro Portion (2 Personen)

GEBRATENE GAMBAS

mit Mango, Mayonnaise mit rotem Pfeffer und asiatischem Sesam, Ingwer und Soja-Dip 3,05 pro Stück (mindestens 4 Stück)



KAVIAR mit Blinis 19,95 je 10 Gramm

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)

VOM SCHNEIDETISCH UNSERES RESTAURANTS

frisch geschnittene italienische und spanische Schinken- und Wurstspezialitäten. Dazu Bruschetta, Oliven, Öl, Dip und Tapenade 24,95 pro Portion (2 Personen)

HAUBTSPEISEN

TOURNEDOS (200 GRAM)

Mit Pistazien-Pangrattato, Pastinaken-Schnittlauch-Püree, Chicorée, Beantri-Schinken aus der Region Achterhoek und einer Gewürz-Glace 37,95



RINDERHALS

Eingelegt in Gewürzen und mariniert mit schwarzem Knoblauch & Salbei, sous-vide gegart, serviert mit süß-saurem Jalapeño, gegrilltem Mais, Süßkartoffelcreme, Mini-Pak-Choi, Salsa verde 29,95

GEFÜLLTER SPITZKOHL *

Mit Orzo und Süßkartoffeln, dazu süß-saure Rote Bete und Radicchio, Oregano-Öl, schwarze Masoor Dal-Linsen, Schaum aus fermentiertem Vadouvan und fermentierte Zwiebelrahmsoße. Serviert mit frischem Salat aus Stangensellerie und Karotten 22,50

RINDERSCHMORBRATEN

zubereitet in Bockbier, serviert auf Kartoffel-Schwarztrüffelpüree, gedünstete Pastinake mit fermentiertem Vadouvan, dazu Walnüsse und Vadouvan-Granola 28,75

TOM KHA KAI HEILBUTT

Filet vom Heilbutt, serviert mit Tom Kha Kai-Soße, geröstetem Bimi-Brokkoli, Grünkohl, Beurre Noisette und gerösteten Kichererbsen 24,95

FISCH NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS

Wir richten uns gerne nach dem verfügbaren Fischfang. Die Fischerei steht unter Druck und damit auch der Fischbestand in unseren Meeren. Unser Fischlieferant liefert uns fangfrischen Fisch, der gerade verfügbar ist. Erkundigen Sie sich, welchen Fisch wir Ihnen heute gern servieren möchten. Wir servieren diese mit Brokkoli-Couscous, Enoki-Pilzen, Kohlrabi mit Oregano und in Weißwein gekocht, Vanilleschaum & Limette, Sauerrahm mit Frühlingszwiebeln und Beurre-Noisette-Vinaigrette 29,95

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 beschränker

