

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

KRÄUTERSEITLING

vegane Jakobsmuscheln aus Kräuterseitlingen,
getrocknete Mini-Rote Bete, Perlzwiebeln,
Topinamburcrème, Vadouvan-Öl,
Sherryessig & Vollkorn-Bouillon
11,95



KOHLRABI

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

KAISERGRANAT & KÜRBIS

Kürbis-Cremeux, gebratener Kaisergranat,
Kürbis-Ketchup, Senfsamen, Karotten,
Queller, Ostindische Kirschen und ein
Schnittlauch-Joghurt-Buttermilch-Dressing
13,95

ZANDER

gebraten, hierzu Aalkringel, kandierte
Blumenkohl-Couscous, violette Kartoffeln,
gebratene Pfifferlinge und geräucherte Beurre
blanc mit Noilly Prat
13,95

CARPACCIO VOM RINDERFILET

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



BALKENBRIJ AUS DEM NIEDERLÄNDISCHEN ACHTERHOEK

(Wurstspezialität) serviert mit Hirschbäckchen,
weißer Schokolade, Pistazien-Ganache,
Cranberrys und luftigem Milchschaum mit
Lorbeer & Sternanis
13,50

WILDGÄNSEBRUST

gebraten, mit Gänsemousse, einem Gelee aus
5 Gewürzen, geschmortem gelbem Möhren-
Tatar, Knollenselleriecrème mit Pedro Ximénez
(Sherry), Ravioli aus Knollensellerie, Pilzen und
Ziegenkäse, hierzu warm servierte PX
(Pedro Ximénez)-Rosinen
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

PASTINAKENCRÈME-SUPPE

garniert mit kandierten Pastinaken,
Walnussöl und gebrannten Walnüssen
6,50

WILDBOUILLON

garniert mit Naegelholz (luftgetrocknetem
Rindfleisch) von der Metzgerei 'De
Schelfer', Petersilie und gebratenen Pilzen
8,50

unsere Suppen werden mit Brot und gesalzener Butter serviert

HAUPTSPEISEN

FASANENFILET

hierzu geschmorter Cavolo nero (Schwarzkohl),
glasierte Pastinakenbällchen, Mini-Porree,
Glaser aus Pedro Ximénez & Roseval-
Kartoffelchen, gratiniert mit Parmesan
29,95

HOKKAIDO-KÜRBIS

gerösteter Hokkaido-Kürbis, gebrannter
Ziegenkäse, schwarze Möhren, schwarzes
Knoblauchgelee, Ras el Hanout-Crème,
karamellierte Haselnüsse und Gewürzsauce
22,50

HIRSCH-SCHULTER

gegart auf dem BBQ mit Butter, Pfeffer, Salz und
Moosbeerenjam, präsentiert mit Rindermark-
knochen, Liebstöckelgelee, Nuss-Streusel,
Kartoffelpüree mit Old Rotterdam-Käse, Rotkohl
und einer Sauce aus Zimt & Orange
27,95

TOURNEDOS (200 gram)

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

DUO-ZUBEREITUNG VON SCHWEINEFLEISCH

Schweinefilet, hierauf eine
5-Gewürze-Crouste, und ein geschmorter
Schweinenacken mit glasierten Minimöhren,
Zuckerschoten, Kürbis-Baba Ganoush,
geraspelten Pommes frites und einem
Jus aus braunem Zucker & Whisky
24,50

SCHOLLENFILET

mit gelber Möhrencrème, fermentiertem
Kohlrabi, Meerfenchel, einer Wacholderbeere,
Gewürznelken-Gelee, Mini-Zucchini, einer
glasierten Nashi-Birne und Beurre noisette mit
Sternanis
29,95



THUNFISCH VOM GRILL

vom Grill, serviert mit Perlzwiebeln,
weißen Rüben, fermentierten Roten
Beten mit Vanille, Wasabicrème,
Algenöl und Tikka Masala-Sahnesauce
35,50

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.

