

SPEISEKARTE

APPETIZER

AUSTERN

solange der tagesfrische Vorrat reicht
4,95 pro Stück

GEBRATENE GAMBAS

mit Chili soße
3,05 pro Stück
(mindestens 4 Stück)

KAVIAR

mit Blinis
22,50 je 10 Gramm

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

FLAT BREAD & HUMMUS

2 Hummus-Varianten aus eigener Küche: Hummus, Olivenöl & Chimichurri und Hummus, Granatapfel, frischer Koriander, Datteln & rote Zwiebeln
7,95 pro Portion (2 Personen)

BROT & DIPS

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

VOM SCHEIDETISCH UNSERES RESTAURANT

Frisch geschnittene Französische Italienische und Spanische Schinken- und Wurstspezialitäten
12,50 pro Portion (2 Personen)

EDLER GENUSS IM RESTAURANT WELGELEGEN

FEIERN SIE DAS LEBEN MIT 6 GÄNGE 76.50

GERICHTE

TOMATENTARTAR

3 Tomaten: Tamarillo, Kumato & Fleischtomate, serviert mit Rotkohlbouillon, Zitronensaft & Knoblauch-Kräuter-Toast und Litschi-Gel
15,00

KAROTTEN-CARPACCIO

geräucherten Karotten, Zucchini salat, roter Paprika Öl, Feta-Schnittlauch Creme, Soja- und Portwein-Perlen sowie knusprige Parmesan- und Räuchermandelblättchen
15,00

BEEFSTEAK TARTAR

für Sie am Tisch zubereitet und mit einem pochierten Wachtelei serviert
15,00



ZUCCHINI-BASILIKUM-SUPPE

Zucchini Brunoise, Gurkenperlen und Rote-Bete-Öl
8,50

BOUILLON VON GERÖSTETEN ZWIEBELN

Miso-Kartoffel-Creme, geröstete Perlzwiebeln & Gorgonzola-Croûton
8,50

FISCHFANG

mit Salbei-Zitronen-Butter, Zuckerschoten, in Petersilie und Dill mariniertes Tempeh, Artischockenherzen und Süßkartoffelchips
27,95



ENTRECÔTE

Parmesan-Mousseline, geröstete Kirschtomaten, sautierte Austernpilze und Rosmarin-Glace
31,50

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

mit Garam Masala, fermentierten roten Zwiebeln, gebratenem Buchenrasling, Orangenstückchen, Orangen-NelkenGlace und Nussbutter Schaum
27,95

PERLUHUH

mariniert in Joghurt, Knoblauch, Zwiebel, Kreuzkümmel, Zitronengras, Pfeffer & Lorbeerblatt, serviert mit gerösteter Aubergine, gebratener Zucchini, karamellisierte Feige, Perl-Couscous & roter Pfeffersauce
27,95

WÄRMSTENS EMPFOHLEN

KALBSBRIES

in Mehl gewendet und gebraten, mit Morcheln, karamellisierte Feige, gerösteter Pastinake und Feigen-Pfeffer-Glace
22,50

JAKOBSMUSCHELN & SCHWEINEBAUCH

mit Kräutersträußchen, Wakamé, Ingwer-Ponzu-Dip & Sesameis
25,95

OSSOBUCO

Entenleberlocken, gehobelter schwarzer Trüffel, Tagliatelle, Parmigiano Reggiano, Olivenöl extra vergine, sonnengetrocknete Tomaten & Spinat
55,00

RIBROAST (FÜR 2 P.)

(solange der Vorrat reicht)
Erleben Sie bei Welgelegen die Zartheit und den unverwechselbaren Geschmack dieses köstlichen Rindfleisches! Wir servieren dieses wunderbare Stück Fleisch mit köstlicher Bratensoße, grobem Gemüse der Saison, Kartoffeln und leckerer Butter
45,00 p.p.
(2 Personen 900 gram)



NEBENHER

Pommes frites mit Zatar-Mayonnaise
5,00

Patatas bravas aus Süßkartoffeln mit Tomatensalsa
5,00

Salat mit Fenchel, Knollensellerie, Rosinen, Pekannüssen und geräuchertem Paprika-Sesam-Dressing
5,00

Geröstete Miso-Aubergine
5,00

“MENU”

Sie können sich nicht entscheiden?
Wir überraschen Sie gerne mit köstlichen saisonalen Aromen!

4 GÄNGE 57,75

5 GÄNGE 62,50

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.

SPEISEKARTE

APPETIZER

AUSTERN

solange der tagesfrische Vorrat reicht
4,95 pro Stück

GEBRATENE GAMBAS

mit Chili soße
3,05 pro Stück
(mindestens 4 Stück)



KAVIAR

mit Blinis
22,50 je 10 Gramm

SARDINEN

jahrgangssardinien der Marke „La Perle des Dieux“, in künstlerisch gestalteten Dosen Wenn Sie diese Sardinien 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

FLAT BREAD & HUMMUS

2 Hummus-Varianten aus eigener Küche: Hummus, Olivenöl & Chimichurri und Hummus, Granatapfel, frischer Koriander, Datteln & rote Zwiebeln
7,95 pro Portion (2 Personen)

BROT & DIPS

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

VOM SCHEIDETISCH UNSERES RESTAURANT

Frisch geschnittene Französische Italienische und Spanische Schinken- und Wurstspezialitäten
12,50 pro Portion (2 Personen)

GERICHTE

TOMATENTARTAR

3 Tomaten: Tamarillo, Kumato & Fleischtomate, serviert mit Rotkohlbouillon, Zitronensaft & Knoblauch-Kräuter-Toast und Litschi-Gel
15,00

KAROTTEN-CARPACCIO

geräucherten Karotten, Zucchini salat, roter Paprika Öl, Feta-Schnittlauch Creme, Soja- und Portwein-Perlen sowie knusprige Parmesan- und Räuchermandelblättchen
15,00

BEEFSTEAK TARTAR

für Sie am Tisch zubereitet und mit einem pochierten Wachtelei serviert
15,00

ZUCCHINI-BASILIKUM-SUPPE

Zucchini Brunoise, Gurkenperlen und Rote-Bete-Öl
8,50

BOUILLON VON GERÖSTETEN ZWIEBELN

Miso-Kartoffel-Creme, geröstete Perlzwiebeln & Gorgonzola-Croûton
8,50

FISCHFANG

mit Salbei-Zitronen-Butter, Zuckerschoten, in Petersilie und Dill mariniertes Tempeh, Artischockenherzen und Süßkartoffelchips
27,95



ENTRECÔTE

Parmesan-Mousseline, geröstete Kirschtomaten, sautierte Austernpilze und Rosmarin-Glace
31,50

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

mit Garam Masala, fermentierten roten Zwiebeln, gebratenem Buchenrasling, Orangenstückchen, Orangen-NelkenGlace und Nussbutterschaum
27,95

PERLUHUH

mariniert in Joghurt, Knoblauch, Zwiebel, Kreuzkümmel, Zitronengras, Pfeffer & Lorbeerblatt, serviert mit gerösteter Aubergine, gebratener Zucchini, karamellierter Feige, Perl-Couscous & roter Pfeffersauce
27,95

WÄRMSTENS EMPFOHLEN

KALBSBRIES

in Mehl gewendet und gebraten, mit Morcheln, karamellierter Feige, gerösteter Pastinake und Feigen-Pfeffer-Glace
22,50

JAKOBSMUSCHELN & SCHWEINEBAUCH

mit Kräutersträußchen, Wakamé, Ingwer-Ponzu-Dip & Sesameis
25,95

OSSOBUCO

Entenleberlocken, gehobelter schwarzer Trüffel, Tagliatelle, Parmigiano Reggiano, Olivenöl extra vergine, sonnengetrocknete Tomaten & Spinat
55,00

RIBROAST (FÜR 2 P.)

(solange der Vorrat reicht)
Erleben Sie bei Welgelegen die Zartheit und den unverwechselbaren Geschmack dieses köstlichen Rindfleisches! Wir servieren dieses wunderbare Stück Fleisch mit köstlicher Bratensoße, grobem Gemüse der Saison, Kartoffeln und leckerer Butter
45,00 p.p.
(2 Personen 900 gram)



NEBENHER

Pommes frites mit Zatar-Mayonnaise
5,00

Patatas bravas aus Süßkartoffeln mit Tomatensalsa
5,00

Salat mit Fenchel, Knollensellerie, Rosinen, Pekannüssen und geräuchertem Paprika-Sesam-Dressing
5,00

Geröstete Miso-Aubergine
5,00

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.



Unsere Küche ist mittwochs, donnerstags und sonntags von 17.00 bis 20.30 Uhr und freitags und samstags von 17.00 bis 21.00 Uhr zum Abendessen geöffnet.
Alle Gerichte enthalten Allergene, bitte fragen Sie uns für Informationen