



FEIER DAS LEBEN BEI WELGELEGEN

APPETISERS

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

8,95 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)

VORSPEISEN

KOHLRABI

Kohlrabi, in Leche de Tigre gegarte
Ceviche, serviert mit rotem
Zwiebelkompott, Erbsencreme,
Shisoblätter-Dressing und Tuile
15,00

BEEFSTEAK TARTAR

für Sie am Tisch zubereitet und mit
einem pochierten Wachtelei serviert
17,95

HAMACHI

Sashimi, Ponzu-Limetten-Dressing,
Baby Pak Choi und Wakame-Salat
19,95



SUPPEN

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



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

HAUPTSPEISEN

ENTRECÔTE

Parmesan-Mousseline, geröstete
Kirschtomaten, sautierte Austernpilze
und Rosmarin-Glace
34,50



KABELJAU

dazu Zitronenrisotto, Estragon-Öl,
geschmorter Lauch, Mini-Strauchtomaten,
Haselnusscreme, Haselnussstreusel
29,95

SCHWEINEBACKE

Mille-feuille aus Süßkartoffeln, gebratene
Kohlrabi, in Grillbutter geschmorte
Roseval Kartoffel
27,95

KISSEN AUS KARTOFFEL UND MAIS

dazu sanft gegarter Fenchel, Rettich,
Chinakohl-Roulade Öl von Limettenblatt
und Sahnesauce von Sojabohnen
27,95

KNOLLESELLERIE

gegrillt mit Thymian, in Nori gewickeltes
Lauchweiß, Zuckerschoten,
Süßkartoffelchips, Feigen und
Sauce aus Petersilie und Lauch
27,95



PERLHUHN

mariniert in Joghurt, Knoblauch,
Zwiebel, Kreuzkümmel, Zitronengras,
Pfeffer & Lorbeerblatt, serviert mit
gerösteter Aubergine, gebratener
Zucchini, karamellisierte Feige,
Perl-Couscous & roter Pfeffersauce
29,95



SPEISEKARTE

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

4 Gänge: 59,95– 5 Gänge: 65,00 – 6 Gänge: 75,00

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

Gäste von Welgelegen
- bitte QR-Code scannen:



Oder verwenden Sie ein
Passwort:
wifi@welgelegen

APPETISERS

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
8,95 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)

VORSPEISEN

KOHLRABI

Kohlrabi, in Leche de Tigre gegarte
Ceviche, serviert mit rotem
Zwiebelkompott, Erbsencreme,
Shisoblätter-Dressing und Tuile
15,00

BEEFSTEAK TARTAR

für Sie am Tisch zubereitet und mit
einem pochierten Wachtelei serviert
17,95

HAMACHI

Sashimi, Ponzu-Limetten-Dressing,
Baby Pak Choi und Wakame-Salat
19,95



SUPPEN

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



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

HAUPTSPEISEN

ENTRECÔTE

Parmesan-Mousseline, geröstete
Kirschtomaten, sautierte Austernpilze
und Rosmarin-Glace
34,50



KABELJAU

dazu Zitronenrisotto, Estragon-Öl,
geschmorter Lauch, Mini-Strauchtomaten,
Haselnusscreme, Haselnussstreusel
29,95

SCHWEINEBACKE

Mille-feuille aus Süßkartoffeln, gebratene
Kohlrabi, in Grillbutter geschmorte
Roseval Kartoffel
27,95

KISSEN AUS KARTOFFEL UND MAIS

dazu sanft gegarter Fenchel, Rettich,
Chinakohl-Roulade Öl von Limettenblatt
und Sahnesauce von Sojabohnen
27,95

KNOLLESELLERIE

gegrillt mit Thymian, in Nori gewickeltes
Lauchweiß, Zuckerschoten,
Süßkartoffelchips, Feigen und
Sauce aus Petersilie und Lauch
27,95



PERLHUHN

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