DINERKAART

VIER HET LEVEN & GENIET VAN EEN VERRASSINGSDINER

• 5 GANGEN: 69,95 •

Ons verrassingsdiner is een avondvullend dinerarrangement dat tot uiterlijk 20.00 uur besteld kan worden.

PLUK DE DAG & PROEF VAN EEN PASSEND WIJNARRANGEMENT per glas 6,95

WIFI: Welgelegen Gasten
ww: wifi@welgelegen

APPETIZERS

OESTERS
(zolang dagverse voorraad strekt)
Naturel 4,95 p.st.
citroen, peper, tabasco
Oosters 5,95 p.st.
Ponzu, jalapenos, sjalot, zalmkaviaar
Gegratineerd 5,95 p.st.
knolselderij, Hollandaise, kaas

SARDINES
Millésimé, in blikjes, geprint met kunst, van "La Perle des Dieux" eenmaal geproefd hoef je nooit meer anders, kies een van de jaargangen, hoe ouder, hoe langer de tijd gehad om nog zachter en verfijnder te smaken. wij halen Frankrijk naar Groenlo met deze delicatesse en serveren er brood & roomboter bij
Jaar 2022: 17,95 per blikje
Jaar 2019: 19,95 per blikje
Jaar 2017: 21,95 per blikje

GEBAKKEN REUZENGAMBA'S
bereid in knoflook
4,25 per stuk (minimaal 3 stuks)

KAVIAAR
van de steurhoeve
uit het Gelderse Laren
geserveerd met Blini's & crème fraîche
22,95 per 10 gram

OCTOPUS
zeldzaam in blik, groots in smaak - een avontuurlijke delicatesse voor liefhebbers van iets bijzonders. De octopus voedt zich met kreeft, kokkels en garnalen langs de Australische kust: dat proef je in de volle smaak en malse textuur. Duurzaam gevangen en wij serveren dit vrolijke blikje met brood & boter
22,95 per blikje

VAN DE SNIJTAFEL
charcuterie van Franse, Italiaanse en Spaanse ham en worsten
14,95 per portie (2 p)

PINSA & HUMMUS
wij serveren 2 smaken hummus: hummus, dukkah, blokjes pompoen en chili olie - rode biet hummus, geitenkaas, rode ui & limoen zeste.
9,95 per portie (2p)



BROOD & DIPS
knoflook, kruidenmayo, specerijen boter, olijfolie & balsamico, warm garlic bread & brood
10,95 per portie (2 p)

VOORGERECHTEN

HERFST
koude salade van gerookte pompoen, spruit, pied de mouton paddenstoelen, roodlof, macadamia noot, vijg & gnocchi
17,95

RIZ NOIR
zwarte rijst, venkel, groenteparels, lupine cress, venkelbouillon & limoen beurre blanc
15

POMPOENSOEP
met garnituur van pompoen, krokante bloemkool & peterselieolie
8,50

COQUILLE & TONIJN
compositie van coquille, gerookte tonijn, sinaasappel, gember schaafsel, koude "erwtensoep" bonito bouillon en chili olie
19,50

ZWEZERIK
krokant gebakken met baklever, appel gemarineerd in vanille, steranijs, rode port en kaneel
23,50

STEAK TARTAAR
van rund, gepresenteerd met sesam, furikake, 64 graden ei, Piccalilly crème en gemarineerde bundelzwammen
19

BUIKSPEK
gemarineerd & licht gerookt, gewelde zuurkool, roze peper & honing
15

eventueel geserveerd met:
extra langoustinestaartje **+ 12,50**
supplement kaviaar (10g) **+ 20**

HOOFDGERECHTEN

TRUFFELPASTA
verse spaghetti, bundelzwammetjes, tomaat, Grana Padano, peterselie boeren boter en rasp van verse truffel
27,95

GROENTENLASAGNE
gegrilde groente, mozzarella & Bechamel, getopt met een salade van rauwe champignons, micro green, sud 'n sol tomaatjes & julienne van bosui
27,95

VILLABAISE
een rijkelijke visstoof, waar smeuïge risotto wordt geserveerd met smaakvolle vis, schaaldieren, artisjokken en aan tafel beschonken wordt met garnalenbisque
32,50



KABELJAUW
gebakken met serranokruim, hierbij gele curry van paksoi, paranoot, kokos & basilicum, geserveerd met couscous
32,50

RUNDERSUCADE
geserveerd met hete Bliksem, gebakken bloedworst, mini appeltjes, stro van prei en Madeirajus
30

CHATEAUBRIAND
Geniet van mooi rund, hierbij piperade, paddenstoelen, gegrilde roseval aardappel, truffelsaus en bearnaise
350 gram - 2 personen
45 p.p.

VAN DE HOUTSKOOLGRILL

VARKENS RIB EYE
gemarineerd en gelakt
225 gram 27,95

RIB EYE
geserveerd met uienboter & ajvar
250 gram 39,50



geserveerd met zoete aardappel on top cottage cheese, rode ui, kruidentuintje en zongedroogde tomaat, hierbij witlof gegrild met Parmezaan

Onze keuken is voor diner geopend op woensdag, donderdag en zondag 17.00 - 20.30 uur en op vrijdag en zaterdag van 17.00 – 21.00 uur. Alle gerechten bevatten allergenen, vraag ons gerust naar meer informatie.

DINERKAART

WIFI: Welgelegen Gasten
ww: wifi@welgelegen

VIER HET LEVEN & GENIET BIJ WELGELEGEN!

APPETIZERS

OESTERS
(zolang dagverse voorraad strekt)
Naturel 4,95 p.st.
citroen, peper, tabasco
Oosters 5,95 p.st.
Ponzu, jalapenos, sjalot, zalmkaviaar
Gegratineerd 5,95 p.st.
knolselderij, Hollandaise, kaas

SARDINES
Millésimé, in blikjes, geprint met kunst, van "La Perle des Dieux" eenmaal geproefd hoef je nooit meer anders, kies een van de jaargangen, hoe ouder, hoe langer de tijd gehad om nog zachter en verfijnder te smaken. wij halen Frankrijk naar Groenlo met deze delicatesse en serveren er brood & roomboter bij
Jaar 2022: 17,95 per blikje
Jaar 2019: 19,95 per blikje
Jaar 2017: 21,95 per blikje

GEBAKKEN REUZENGAMBA'S
bereid in knoflook
4,25 per stuk (minimaal 3 stuks)

KAVIAAR
van de steurhoeve
uit het Gelderse Laren
geserveerd met Blini's & crème fraîche
22,95 per 10 gram

OCTOPUS
zeldzaam in blik, groots in smaak - een avontuurlijke delicatesse voor liefhebbers van iets bijzonders. De octopus voedt zich met kreeft, kokkels en garnalen langs de Australische kust: dat proef je in de volle smaak en malse textuur. Duurzaam gevangen en wij serveren dit vrolijke blikje met brood & boter
22,95 per blikje

VAN DE SNIJTAFEL
charcuterie van Franse, Italiaanse en Spaanse ham en worsten
14,95 per portie (2 p)

PINSA & HUMMUS
wij serveren 2 smaken hummus: hummus, dukkah, blokjes pompoen en chili olie - rode biet hummus, geitenkaas, rode ui & limoen zeste.
9,95 per portie (2p)



BROOD & DIPS
knoflook, kruidenmayo, specerijen boter, olijfolie & balsamico, warm garlic bread & brood
10,95 per portie (2 p)

VOORGERECHTEN

HERFST
koude salade van gerookte pompoen, spruit, pied de mouton paddenstoelen, roodlof, macadamia noot, vijg & gnocchi
17,95

RIZ NOIR
zwarte rijst, venkel, groenteparels, lupine cress, venkelbouillon & limoen beurre blanc
15

POMPOENSOEP
met garnituur van pompoen, krokante bloemkool & peterselieolie
8,50

COQUILLE & TONIJN
compositie van coquille, gerookte tonijn, sinaasappel, gember schaafsel, koude "erwtensoep" bonito bouillon en chili olie
19,50

ZWEZERIK
krokant gebakken met baklever, appel gemarineerd in vanille, steranijs, rode port en kaneel
23,50

STEAK TARTAAR
van rund, gepresenteerd met sesam, furikake, 64 graden ei, Piccalilly crème en gemarineerde bundelzwammen
19

BUIKSPEK
gemarineerd & licht gerookt, gewelde zuurkool, roze peper & honing
15

eventueel geserveerd met:
extra langoustinestaartje **+ 12,50**
supplement kaviaar (10g) **+ 20**

HOOFDGERECHTEN

TRUFFELPASTA
verse spaghetti, bundelzwammetjes, tomaat, Grana Padano, peterselie boeren boter en rasp van verse truffel
27,95

GROENTENLASAGNE
gegrilde groente, mozzarella & Bechamel, getopt met een salade van rauwe champignons, micro green, sud 'n sol tomaatjes & julienne van bosui
27,95

VILLABAISE
een rijkelijke visstoof, waar smeuïge risotto wordt geserveerd met smaakvolle vis, schaaldieren, artisjokken en aan tafel beschonken wordt met garnalenbisque
32,50



KABELJAUW
gebakken met serranokruim, hierbij gele curry van paksoi, paranoot, kokos & basilicum, geserveerd met couscous
32,50

RUNDERSUCADE
geserveerd met hete Bliksem, gebakken bloedworst, mini appeltjes, stro van prei en Madeirajus
30

CHATEAUBRIAND
Geniet van mooi rund, hierbij piperade, paddenstoelen, gegrilde roseval aardappel, truffelsaus en bearnaise
350 gram - 2 personen
45 p.p.

VAN DE HOUTSKOOLGRILL

VARKENS RIB EYE
gemarineerd en gelakt
225 gram 27,95

RIB EYE
geserveerd met uienboter & ajvar
250 gram 39,50



geserveerd met zoete aardappel on top cottage cheese, rode ui, kruidentuintje en zongedroogde tomaat, hierbij witlof gegrild met Parmezaan

Onze keuken is voor diner geopend op woensdag, donderdag en zondag 17.00 - 20.30 uur en op vrijdag en zaterdag van 17.00 – 21.00 uur. Alle gerechten bevatten allergenen, vraag ons gerust naar meer informatie.