

Schön, dass Sie bei uns sind...

Wir, das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Menge freuen uns sehr, dass Sie sich heute für besondere Momente mit uns entschieden haben.

In erster Linie wollen wir, dass Sie diese Momente genießen und sich durch unseren herzlichen sowie persönlichen Service wohlfühlen.

Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, dürfen Sie uns gerne jederzeit ansprechen!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

Dirk | Ronny | Nisanthan | Miguel | Jenny

Monika & Christoph & Friederike Menge

Öffnungszeiten

dienstags- samstags: 18:00 - 23:00Uhr

Küche: 18:00 - 20:30Uhr

Events

„Muttertag“ Sonntag, 12. Mai 2024

Hausgemachtes Frühstücksbüffet | Kaffee | frische zubereitete Eierspeisen

Alles inklusive, soviel das Herz begehrt

8:00 - 11:30Uhr

26,50 € pro Person

Pfingstsonntag, 19. Mai 2024

Ist unser Restaurant ab 18:00 Uhr geöffnet

Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen



Unsere Aperitif Empfehlung

€

Holunderblütensekt

Hausgemachter Sirup aus Holunderblüten | trockener Sekt

Glas 5,90

Blanc de Noir Brut | Weingut Wilhelmshof | Pfalz

weißer Sekt aus roten Spätburgundertrauben | nobel, vielschichtig,
ein großartiger Burgundersekt

Glas 6,80
0,75l 43,00

Herber Hibiskus | Tonic Water | Orange | **alkoholfrei**

Glas 6,80

Laori Gin Tonic | **alkoholfrei**

Glas 9,50

Bio- Rose | Manufaktur Jörg Geiger **alkoholfrei & vegan**

Apfel | Rose | Minze | Ingwer | frisches Süße-Säure-Spiel mit Rosenaromatik

Glas 5,90

Bio- Rot | Manufaktur Jörg Geiger | **alkoholfrei & vegan**

Apfel | Birne | Johannisbeere | Traube | Mandelsüße | anregender Säure

Glas 5,90

Unsere Weinempfehlung

2022er Spätburgunder Rosé | Weingut Tesch | Nahe

trocken | viel Frucht bei angenehm leichten Gerbstoffen

0,75l 32,00
0,25l 11,00
0,125l 5,80

2022er Iphöfer Kronsberg Silvaner | Weingut Hans Wirsching | Franken

Alte Rebe | Erste Lage | nachhaltig, große Fülle

0,75l 48,00
0,25l 16,50
0,125l 8,60

2017er Riesling | Weingut Hochdörffer | Pfalz

feinherb | angenehme Fruchtsüße

0,75 l 32,50
0,25 l 11,20
0,125 l 6,00

2017er Kreuznacher Paradies Spätburgunder | Weingut Korrell | Nahe

Spätburgunder, voller Konzentration und Kraft, gleichzeitig elegant und fein

0,75 l. 57,00
0,25 l. 19,50
0,125l. 10,00

2021er Merlot | Weingut Keth -BIO- | Rheinhessen

Im Barrique gereift | trocken | Pfeffer & ausgeprägte Beerenfrucht

0,75 l 37,00
0,25 l 12,90
0,125 l 6,90

Feinschmecker Menü

Crème brûlée vom Dellbrücker Spargel | Sauerländer Knochenschinken | Aromen

Auf der Haut gebratener Kabeljau | Soja-Ingwersud | Fenchel | Meeresbohnen | Basmatireis

Keule & feines Ragout vom Lamm aus der „Slow food“ Schäferei Brinkmann in Ense
Gemüse | Bärlauchkartoffeln

Auswahl an Rohmilchkäsen aus dem Tölzer Kasladen | hausgemachtes Brioche

Grieß | Topfen | Himbeere | Rhabarber

4 Gänge (ohne Käse) 81,00€

5 Gänge 91,00€

Unsere letzte
Spende über
925€ ging an das
Frauenhaus

Kleines Menü

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE 
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

-von diesem Menü gehen 1,00€ an Lächelwerk e.V. in Schmallingenberg-

Geflämmter Sauerländer Ricotta | Erbse | Pimento | Blumenkohl

Westfälischer Spargel im Crêpes
Sauce Hollandaise | Ofentomaten

Vanillecreme | Granatapfelsorbet | Früchteragout

48,00€

Zum Menü empfehlen wir Ihnen unsere glasweise Weinbegleitung

zum Drei-Gang-Menü 34,00 €

zum Vier-Gang-Menü 41,00 €

zum Fünf-Gang-Menü 48,00 €

Vorweg

Creme brûlée vom Dellbrücker Spargel grüner Spargel	15,50
Rhabarber-Chutney Wachtelei Gartenkräuter -vegetarisch-	19,50
mit Sauerländer Knochenschinken	
Geflämmter Sauerländer Ricotta Erbse Pimento Blumenkohl -vegetarisch-	17,00
Klare Brühe vom Sauerländer Bio-Ochsen Tafelspitz Eierstich Gemüse	10,50
Fischsüppchen Kabeljau Miesmuscheln Gemüse	13,50

Zwischendurch

Frühlingsalat Quinoa grüner Spargel Apfel Atta-Höhlen-Käse -vegetarisch-	18,00
Knusprig gebratener & langzeit gegarter Duroc- Schweinebauch	19,50
Grüner Spargel Selleriepüree	

Hittendrin

Keule & feines Ragout vom Lamm aus der „Slow food“ Schäferei Brinkmann in Ense	41,00
Gemüse Bärlauchkartoffeln	
Kalbsrücken eingelegte Soja-Shiitake-Pilze Gemüse Kartoffeltarte	39,50
Rinderfilet Schalotten- Rotweinsöße westfälischer Spargel Kartoffeltarte	46,00
Auf der Haut gebratener Kabeljau Soja- Ingwersud Fenchel Meeresbohnen Basmatireis	39,50
Schnitzel vom Duroc Schweinerücken Westfälischer Spargel Sauce Hollandaise Kartoffeltarte	38,00
Gemüse-Bowl Bärlauchgnocchi Shii-take-Pilze -vegetarisch-	29,50

Danach

Creme brûlée von der Tahitti- Vanille Vanilleeis Früchtekompott	12,00
Grieß Topfen Himbeere Rhabarber	13,00
„Solo“ Schale Creme brûlée von der Tahitti- Vanille	7,00
Vanillecreme Granatapfelsorbet Früchteragout	11,50
Affogato Doppelter Espresso Vanilleeis	7,50
Auswahl an Rohmilchkäsen aus dem Tölzer Kasladen hausgemachtes Brioche	16,00
Hausgemachte Pralinen in verschiedenen Aromen	Stück 1,50