

# 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. Wir streben danach, Sie unsere Familientradition und Heimat spüren zu lassen, vor allem am Gaumen! So achten wir darauf, durch unsere lokalen Partner möglichst viele heimische und nachhaltige Produkte zu verwenden und per Handarbeit zu veredeln. Hierbei verwenden wir keinerlei künstliche Aromen oder Zusatzstoffe sondern fokussieren uns auf den individuellen und ehrlichen Geschmack des einzelnen Produkts. Unser Anspruch ist es, in der Küche wie im Service durch stetige Innovation und Hingabe das Besondere zu schaffen.  
Haben Sie einen schönen Abend!

Dirk | Ronny | Nadine | Nisanthan | Miguel | Michelle

Jasmin | Sabrina | Julia | Malin

H.Henge & Chr.Henge



## Komma rübb!

### Kulinarik trifft Schmuck

ein gemeinsamer Abend mit Juwelier Drees, Werl | wunderschöner Schmuck von Bernd Wolf  
Fingerfood | Winzersekt | Wein | Bier | 17,50 € pro Person  
23. November 2018 ab 19:00 Uhr  
Anmeldung bitte bis zum 19.11.2018

### Weihnachtslesung mit dem Arnsberger Frauenensemble

Lesung & Vier-Gang-Menü | 68,00 € pro Person  
12. Dezember 2018 um 18:30 Uhr

\*\*Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen\*\*

# Unsere Aperitif Empfehlungen

## „Bier-Mojito“

Bacardi | Holunderblütensirup | Rohrzucker | Minze | Warsteiner  
Glas 5,90

## Blanc de Noirs

Sekt von Spätburgundertrauben, weiß gekeltert, traditionelle Flaschengärung, brut  
Weingut Wilhelmshof, Südpfalz  
Glas 5,90

## Johannisbeer-Sekt

-Sud von Johannisbeeren aus unserem Garten mit Sekt aufgefüllt-  
Glas 4,90 €

PriSecco „Nordherb“ - unsere alkoholfreie Alternative  
Apfel-Aronia-Kräuter-Blüten

helles, leuchtendes Rubinrot, geringe Süße, herbe Note  
Manufaktur Jörg Geiger, aus biologischem Anbau  
Glas 4,30

## Regionale Klassiker



Saures Schnitzel nach "Uromas Art" (vom Duroc-Schweinerücken)  
mit Salat und Röstkartoffeln  
19,50

Blutwurst von Metzgermeister Martin Wirth, gebraten  
mit Sauerkraut und Wennigloher Bio-Kartoffeln  
19,50

Rosa gebratener Kaisertafelspitz, kalt aufgeschnitten mit Remouladensoße  
Salat und Röstkartoffeln  
19,50

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße Gemüse und Salzkartoffeln  
23,00

Gebratene Fischfilets mit Salat von Wennigloher Bio-Kartoffeln,  
Apfel, Walnuss und Meerrettich  
22,00

# Feinschmecken in 5 Gängen

Feines von der Gans

16,00

\*\*\*\*\*

Jakobsmuscheln | Rieslingbutter | Schwarzwurzel

18,00

\*\*\*\*\*

Knusprig gebratene Oldenburger Gans  
Bratapfel | herbstliches Gemüse | Kartoffelkloß

34,00

\*\*\*\*\*

Vacherin Mont d'Or mit Birne | verschiedene Aromen

12,00

\*\*\*\*\*

Schokolade | Pflaume | Nuss

10,50

Als Fünf-Gang-Menü 63,00 €

Als Vier-Gang-Menü 56,00

Als Drei-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert) 48,00

Die ersten drei Gänge 51,00

# Feinschmecken in 3 Gängen

Pikantes Süppchen vom Muskatkürbis  
mit hausgeräuchertem Label Rouge Lachs

8,50

\*\*\*\*\*

Filets von der Scholle mit frittierten Kapern  
herbstliches Gemüse | Süßkartoffelpüree

29,50

\*\*\*\*\*

Joghurtmousse | Früchteragout | Pflaumensorbet

8,50

Menü 39,00

Feinschmecken für zu Hause

Damit Sie auch zu Hause feinschmecken können, steht eine Auswahl hausgemachter und regionaler Marmeladen, Öle, Chutney und Tunken für Sie zum mitnehmen bereit.



# Tageskarte

## Suppen & Vorspeisen

Klare Brühe vom Sauerländer Weideochsen  
Gemüse | Tafelspitzstreifen | Eierstich  
7,50



Langzeit gegarter Duroc Schweinebauch  
Petersilienwurzel | Getreidesalat  
16,00

Terrine von der Gänsemastleber | Kerbelwurzel | Brioche  
18,50

Jakobsmuschel | Apfel | Karotte  
16,50

## Vegetarisch

Creme von der Lingot-Bohne  
Ofentomaten | marinierte Kerbelwurzel  
16,00

Kürbisstrudel | herbstliche Gemüse  
19,50

## Hauptgerichte

Ragout vom Sika-Hirschkalb aus dem Arnsberger Wald  
Apfel | Rahmwirsing | Kartoffel-Dinkel-Plätzchen  
29,50



Rosa gegarter Rücken vom Sika Hirsch aus dem Arnsberger Wald  
zweierlei Petersilienwurzel | Kohlröschen  
36,00

Geschmorte Beinscheibe & Filet vom Sauerländer Höhenvieh vom Bio-Saalberghof  
herbstliches Gemüse | Kartoffel-Pastramistrudel  
36,00

## Dessert Variationen

Birne | Rotwein | Panna Cotta 9,50

Schokolade | Pflaume | Nuss 10,50

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Früchteragout Vanilleschaum und Vanilleeis 9,50

Joghurtmousse | Früchteragout | Pflaumensorbet 8,50

Hausgemachte Pralinen in verschiedenen Aromen Stück 1,10

Auswahl an Rohmilchkäsen aus dem Tölzer Kasladen mit verschiedenen Aromen 12,00

## Dessert Baukasten

Unser täglich wechselndes hausgemachtes Eis und Sorbet trifft auf qualitativ hochwertigste Schokoladensoße, handgemachtes Früchteragout oder feinsten Blanc de Noirs. Wählen Sie die Art und Anzahl der Kugeln aus und entscheiden Sie sich dann für das passende Zusammenspiel

...schokoladig, fruchtig oder prickelnd?!

	Kugel		Portion
Madagaskar Vanilleeis	1,80	Valrhona Schokoladensoße	2,00
Hausgemachtes Eis	2,40	Saisonales Früchteragout	2,90
Hausgemachtes Sorbet	2,40	Blanc de Noirs	2,90

2007er Riesling Beerenauslese, Weingut Gloria Mathern, Nahe Glas 0,05 l. 4,50

2009 er Banyuls Grand Cru Castell des Hospices  
naturesüßer Rotwein aus der Grenache Noir, im Barrique ausgebaut Glas 0,05 l. 6,90 €