

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

#### Freitag, 23. August 2024

18:30 Uhr - 23:00 Uhr

Lockerer „Grill & Wein-Abend“ im Garten

mit dem Weingut Mathern | Nahe

89 €

für Fingerfood | Grillen | Dessert | Weine | Wasser

#### Sonntag, 15. September 2024

11:00 Uhr - 18:30 Uhr

„Kulinarische Wanderung“

99 €

Fingerfood | Wagyu-Burger | Dessert | Kaffee & Kuchen

Wein | Warsteiner | alkoholfreie Getränke | Wasser



## Unsere Aperitif Empfehlung

€

<b>Holunderblütensekt</b> Hausgemachter Sirup aus Holunderblüten   trockener Sekt	Glas	5,90
<b>Blanc de Noir Brut</b>   Weingut Wilhelmshof   Pfalz weißer Sekt aus roten Spätburgundertrauben nobel, vielschichtig, ein großartiger Burgundersekt	Glas 0,75l	6,80 43,00
<b>„Yellow Summer Cocktail“</b> Yuzu   Kurkuma   Apfel   Orange   wilder Kräuterlikör	Glas	9,50
<b>Herber Hibiskus</b>   Tonic Water   Orange   <b>alkoholfrei</b>	Glas	6,80
<b>Laori Gin Tonic</b>   <b>alkoholfrei</b>	Glas	9,50
<b>ViSecco Sauvignon Blanc</b>   Manufaktur Jörg Geiger   <b>alkoholfrei</b> Sauvignon blanc   Wiesenobst   Kräuter   Blüten	Glas	6,50
<b>ViSecco Pinot Meunier</b>   Manufaktur Jörg Geiger   <b>alkoholfrei</b> Pinot Meunier   Wiesenobst   Kräuter   Blüten	Glas	6,50

## Unsere Weinempfehlung

<b>2022er Windrosé</b>   Weingut Ellermann-Spiegel   Pfalz Cuvée von Spätburgunder & Cabernet Sauvignon   trocken   saftig   spritzig	0,75l 0,25l 0,125l	32,00 11,00 5,80
<b>2022er Sauvignon Blanc</b>   Weingut Sander   Rheinhessen Alles, was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen, absolut sauberer und intensiv-fruchtiger Aromen - an exotische Früchte erinnernd,	0,75l 0,25l 0,125l	37,00 12,80 6,60
<b>2022er FINE Riesling</b>   Weingut Hermannsberg   Nahe Der Wein duftet nach vollreifem Steinobst, rotem Apfel und Zitrusaromen. Eine balancierte Süße gepaart mit einer prägnanten Säure und Mineralität verleihen diesem Wein eine ausgewogene Eleganz, Leichtigkeit und Frische.	0,75 l 0,25 l 0,125 l	30,00 10,50 5,60
<b>2021er Lacrimus Apasionado</b>   Javier Rodriguez   Rioja DOC Der erste Rioja mit getrockneten Trauben im Amarone-Ripasso-Stil! Ein einzigartige Cuvée aus 30 bis 60 Jahre alten Rebstöcken von Tempranillo und Graciano   intensive Frucht, sanfte Konzentration   "süßliche" Noten, seidige Tannine	0,75 l. 0,25 l. 0,125l.	38,00 13,00 6,80
<b>2019er Blaufränkisch Gold Réserve</b>   Weingut Kirnbauer   Österreich   Burgenland wurde 18 Monate im sehr eleganten Troncais-Barrique ausgebaut angenehm mineralische Noten   schön eingebundene Tannine	0,75 l 0,25 l 0,125 l	57,00 19,90 10,30

# Feinschmecker Menü

Salat von Schnibbelbohnen | langzeit gegarter Duroc Bauch

\*\*\*

Knurrhahnfilet | Zucchini nudeln | Ofentomate | Selleriepüree

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen  
Gemüse | Stampfkartoffeln

\*\*\*

Auswahl an Rohmilchkäsen aus dem Tölzer Kasladen | hausgemachtes Brioche

\*\*\*

Walnussbrownie | Salzkaramell | Himbeere | Erdnuss

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 Schmallebenberg-

Sauerländer Ricotta | Erbse | Tomate | Blumenkohl

\*\*\*

Spargelragout | gebratene Lachsforelle aus dem Hellefelder Bachtal

\*\*\*

Vanillecreme | Zweierlei Erdbeere

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

Geflämmtter Sauerländer Ricotta   Erbse   Tomate   Blumenkohl -vegetarisch-	17,00
Salat von Schnibbelbohnen   langzeit gegarter Duroc Bauch	19,50
Klare Brühe vom Rind   Tafelspitz   Eierstich   Gemüse	10,50
Feines Erbsensüppchen   knuspriger hausgeräucherter Speck	10,50

## Zwischendurch

Spargelsalat   Pimento   Gartenkräuter   pochiertes Ei -vegetarisch-	19,50
Gnocchi   Ofentomaten   Blattspinat   Atta-Käse -vegetarisch-	19,00

## Mittendrin

Gekochter Tafelspitz   Meerrettichsoße   Gemüse   Stampfkartoffeln	33,00
Geschmortes Kalbsbäckchen   Gemüse   Stampfkartoffeln	39,00
Rosa gebratener Rinderrücken   Schalotten- Rotweinssoße westfälischer Spargel   Kartoffelstrudel	42,00
Wagyu Sauerland  geschmorte Beinscheibe   rosa Tafelspitz   Markklößchen   Gemüse   Kartoffelstrudel	64,00
Knurrhahnfilet   Zucchininudeln   Ofentomate   Selleriepüree	41,00
Schnitzel vom Duroc Schweinerücken   Westffälischer Spargel Sauce Hollandaise   Bratkartoffeln	38,00
Gemüsebowl   Roter Quinoa   gebackene Nodimi   Apfel- Zwiebel Chutney -vegetarisch-	29,50

## Danach

Creme brûlée von der Tahiti- Vanille   Vanilleeis   Früchtekompott	12,00
„Solo“ Schale Creme brûlée von der Tahitti- Vanille	7,00
Walnussbrownie   Salzkaramell   Himbeere   Erdnuss	13,00
Vanillecreme   Zweierlei Erdbeere	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