

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:
WALDBEERPROSECCO
DER LECKER - LEICHTE GENUSS

Die WIPPERTAL app



zum Download!

Kalte Vorspeisen und Salate

Grüne Salatmischung

Knackige Salate mit einem feinen Trüffelöl, Knoblauchtomaten, Hobelkäse und kandierten Walnüssen angerichtet



Liason von Serrano und Feige

Serrano, frische Feige und Mozzarella an zweierlei Aceto Öl, mit etwas Salat, Toast und Kräuterbutter

Carpaccio vom Rinderfilet

Zartes Carpaccio vom Rinderfilet in Kräuter - Parmesankruste, deftig mariniert mit etwas Zwiebeln und schwarzem Pfeffer, angerichtet mit Salaten, Toast und Kräuterbutter

Liebe Gäste,

selbstverständlich richten wir Ihnen auch gern alle Gerichte als kleinere Portionen und für unsere jüngsten Gäste Kindergerichte an. Bitte beachten Sie auch unsere leckere Eiskarte, die Kinderkarte zum Ausmalen, unseren Digestiftisch und unsere Tabakkarte für Genießer. Wir wünschen Guten Appetit.

- entspannt genießen -

Suppen

Spinat - Tomatensuppe

fein gewürzt mit Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch und mit Oliven – Parmesanspieß serviert

Chili - Käsesüppchen

Ein würziges Süppchen aus Käse, und Rinderhack, mit etwas frischem Chili verfeinert, angerichtet mit einem Schinkenspießchen^{2,3,4}

oder etwas ausgefallener:

Spinat - Tomatensüppchen

fein gewürzt mit Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch, etwas Hobelkäse und dazu reichen wir Ihnen eine gebratene Black Tiger, Espuma, Toast und Zitronenbutter

Champignoncremesuppe

Feine Sahnesuppe aus braunen Champignons, angerichtet mit Schinkenstreifen^{2,3,4}, grünem Pfeffer und Salzgebäckstängel



Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Feines Geflügelragout

mit Spargelspitzen und Champignonköpfen verfeinert, angerichtet im Königinpastetchen

Kleines Geflügelragout

im Näpfchen, mit Käse überbacken und mit Toast serviert

Nudelnest mit Feldsalat

Bandnudeln, Pilze und Rinderfilet in Sahnesoße, dazu reichen wir etwas Feldsalat mit Zitronendressing

- entspannt genießen -

Kalte Gerichte

Harzer Wurstbrett

Dreierlei Sorten Wurst nach Hausschlachteart^{2,3,4}, ein Ei, Harzer Käse, Schinkenwürfel^{2,3,4}, Kräuterquark, Brot, Butter und Apfelgriebenschmalz

Businessplatte

- *von jedem ein bisschen* Serrano, Bündner Fleisch, ein kleine Überraschung im Gläschen, gebratener Chilikäse, Carpaccio, Pfeffersalami^{2,3}, Grana Padano und Blauschimmel, angerichtet mit etwas Salat, Kräuterbutter und einer Brotauswahl



Vegetarisch

Käse - Kartoffel - Omelette

Käse und Kartoffeln, Zwiebeln und Kirschtomaten, in verschlagenen Eiern gebacken und mit Salat serviert

Leicht und schnell...

Hühnerfrikassee

mit Spargel, Champignonköpfen und Fleischklößchen verfeinert, serviert mit buntem Gemüse und Basmatireis

Liebe Gäste,

die Speisekarte wechselt regelmäßig und wenn Sie uns Ihr Lieblingsgericht verraten, setzen wir es gern auch mal mit auf die Karte. Sollte Ihr gewohntes Lieblingsgericht fehlen, so sagen Sie das den netten Servicemitarbeitern.

Wenn Sie Änderungswünsche haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Gern ändern wir einzelne Komponenten und wir wechseln auch die Beilagen nach Ihren Wünschen. Wir berechnen dafür ein kleines Aufgeld nach Aufwand bzw. einen Euro für die Beilagenänderung.

Für den besonderen Genuss kochen wir gern außerhalb der Karte in unseren WIP Menüs oder beim Candle - Light - Dinner, außergewöhnliche Küche - außergewöhnlicher Genuss.

Bitte reservieren Sie dafür zwei Tage vorher.

- entspannt genießen -

Überbackene Pfannen

Gebackenes Geschnetzeltes

Zwiebeln, Bananen und Geschnetzeltes vom Schwein überbacken mit einer scharfen^{2,3,4} Currysahne, dazu reichen wir Pommes frites und einen grünen Salatteller

Überbackene Pfanne

Zwei Steaklettes vom Schweine- rücken mit Geflügelragout und Käse¹ überbacken, serviert mit Blumenkohl, einer Salat- mischung und Pommes frites



Unsere Nudelecke

Pilznudeln

Champignons, Tomaten, Rinder- hack und Bandnudeln in Sahne- soße, angerichtet mit etwas Salat

Nudeln mit Garnelen

Sechs Black Tiger mit Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern gebraten, angerichtet mit Bandnudeln und etwas Salat



Schnitzel mal anders

Meerrettichschnitzel

Ein großes, gebackenes Schnitzel paniert mit Semmelbröseln und Meerrettich¹, dazu Blumenkohl, Bratkartoffeln und Zitronenbutter

Hausgemachtes gefülltes Schnitzel

Pikant gefülltes^{1,2,3,4} gebackenes Schweineschnitzel, dazu etwas Bratensoße und Kräuterbutter, serviert mit Cremewirsing und Kartoffelbällchen

- entspannt genießen -

Hausspezialitäten

Geflügelbrust im Schlafrock

Zarte Hähnchenbrust raffiniert mit Käse¹, Gurke, Schinken^{2,3,4} und Zwiebel gefüllt, im Bierteig gebacken, mit Petersiliensoße, einer bunten Gemüsemischung, buntem Salat und Kartoffelbällchen serviert



Geschnetzeltes

... mit Rinderfilet und Pfeffer

Saftige Rinderfiletstücke in einer Soße aus Champignons, Paprika und dreierlei Pfeffer, dazu reichen wir unsere Gemüsemischung und hausgemachte Spätzle

... vom Hähnchen

Ein leckeres Geschnetzeltes aus großen Hähnchenbruststücken, Gemüse, Pilzen, Kokosmilch und thailändischem Curry, dazu servieren wir Ihnen ein Reistürmchen und etwas Salat



Aus Topf und Pfanne

Bardierte Filets...

Schweinemedallions oder Rindsfilet, saftig und zart angerichtet auf gebratenen, braunen Champignons, mit einer Gemüsemischung und Kartoffelkroketten

Entenbrust und Pilze...

Eine halbe Brust von der Barbarie-ente an braunen Champignons, verfeinert mit Äpfeln, Zwiebeln, Rosmarin, etwas Knoblauch, kandierten Walnüssen und Rotwein, dazu reichen wir Cremewirsing und Spätzle

- entspannt genießen -

Fischgerichte

Forelle Müllerin

Eine frische, 300g Forelle, im Stück gebraten, angerichtet mit Blumenkohl, Salzkartoffeln und Bratbutter

Gebratenes Zanderfilet
mit Kräuterbutter, serviert
an Cremewirsing und
Petersilienkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet
Frischer, gebratener,
norwegischer Zuchtlachs an
Spinatcremenudeln, Salaten
und einer Espuma

Liebe Gäste,

unsere Speisekarte wird mit viel Liebe und mit den besten Zutaten zusammengestellt. Die meisten Komponenten, die wir dabei verwenden, sind natur- belassen und ohne Zusatzstoffe. Trotzdem gibt es einige Grundsubstanzen, die nach der Zusatzstoff - Zulassungsverordnung gekennzeichnet werden müssen. So benutzen wir teilweise *Ketchup* (1,2), *Käse* (1), *Meerrettich* (5), *Wurstwaren* (2,3,8), *Früchte* (7), *dunkle Oliven* (6), *Soßenbinder* (4) und teilweise *Soßenvorbereitungen* (4) mit folgenden Inhaltsstoffen:

1 Farbstoff	2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidationsstoffe	4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt	6 geschwärzt
7 gewachst	8 phosphathaltig
9 Süßungsmittel	10 Koffein
11 Chinin	

Lassen Sie sich aber von den vielen Angaben nicht schrecken. In Deutschland gibt es ein sehr komplexes Lebensmittelgesetz - nur zu Ihrem Schutz. Sollten Sie Fragen haben, so stehen wir Ihnen gern zur Verfügung und auf Wunsch führen wir eine Allergikerberatung durch.

Desserts

Crepes a la orange

Zarte Crepes und Orangenfilets in Grand Marnier Soße, mit Vanilleeis, Früchten und etwas Rahm

Geeiste Mousse

Feinschmelzende, hausgemachte Mousse und Erdbeeren an Waldbeeren - Orangensoße

Apfel Schmarrn

Kaiserschmarrn mit kandierten Äpfeln und Mandeln, heißen Amarenakirschen, brennend im Pfännchen serviert

*ein tolles Dessert für mehrere Gäste,
ab 2 Personen*

Sommerparfait

Feinstes, zart schmelzendes Eierlikörparfait an Espuma und Kirschsoße

Käsedessert

Verschiedene Käsespezialitäten, mit Trauben und Nüssen, dazu dunkles Gebäck und Butter

- entspannt genießen -