

# WIPPERTAL

HOTEL · RESTAURANT · MUSIKKELLER



...zwischen 1850 und 1870 wurde dieses schöne Gebäude als Hörder Brauerei zu Ilberstedt erbaut. Das jetzige Gebäude war das Wohnhaus der Familie Hörder. Dort wo die Fahnenmasten stehen, befand sich der Eiskeller und auf unserem Parkplatz erkennen Sie noch die Pferdetränken. Dort stand die eigentliche Brauerei. Das Gebäude war dreimal so groß wie das jetzige Hotel WIPPERTAL. Dieses Haus hat eine bewegte Geschichte als Brauerei, Stehbierhalle, Cafegarten, in beiden Weltkriegen als Offizierscasino, danach als Schule, Bordell, Wohnungen, Lehrlingswohnheim, Turnhalle und Jugendclub hinter sich. Seit 1996 betreiben wir dieses schöne Schlößchen als Hotel und Restaurant und wir hoffen, dass es Ihnen sehr gefällt...!

In diesem Sinne ...

- *entspannt genießen* -

# *Unsere kleine Karte / businesslunch*

Unsere kleine Karte servieren wir montags bis freitags von 12.00 bis 17.30 Uhr und bei unseren großen Veranstaltungen, wie Feiern, Tagungen und Jubiläen im Haus und natürlich gern auch für Gruppen. Unsere besondere Abendkarte servieren wir Ihnen montags bis freitags ab 18 Uhr und am Wochenende, außer bei großen Veranstaltungen.

## *Vorspeisen / Suppen*

### **Grüne Salate**

mit gebratenem Speck, Crôutons, Parmesan und Balsamicodressing

---

### **Lachscarpaccio**

mit Toast und Zitronenbutter

---

### **Parma Schinken**

und Melone an grünen Salaten

---

### **Chili - Käse - Suppe** mit Blätterteiggebäck

---

*Liebe Gäste, die Speisekarte wechselt regelmäßig und wenn Sie uns Bescheid geben, halten wir für unsere Hotelgäste täglich frisch, ein deftig - großes Hausessen für 8,50 € und ein leckeres Tagesgericht für 11,50 € in limitierter Menge bereit. Diese leckeren Gerichte können Sie natürlich auch bestellen! Fragen Sie einfach unsere netten Service Mitarbeiter!*

***- entspannt genießen -***

# Hauptgänge

**Schweinesteak mit Pfifferlingsrahmsoße**  
mit Buttergemüse, Kartoffelpüree und Röstzwiebel

---

**Gefülltes Schnitzel**  
mit Saisongemüse, Kräuterbutter und Kartoffelbällchen

---

**Salami hart / Schinken zart / Käse würzig**  
unsere kalte Platte, mit frischem Brot und netten Kleinigkeiten

---

**Entrecote rosa**  
mit Salaten, Balsamicodressing und Hausbrot

---

**Dorade**  
gebraten, mit Salaten und Kartoffelpüree

---

# Dessert

**Kleines Saisoneisgläschen**  
mit Früchten und Sahne

---

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

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. Für Allergiker halten wir detaillierte Informationen bereit – bitte fragen Sie unsere netten Mitarbeiter in Service, Küche oder Housekeeping.

**- entspannt genießen -**

# *Unsere große Karte / fine dining*

Unsere besondere Abendkarte servieren wir Ihnen montags bis freitags ab 18 Uhr und am Wochenende, außer bei großen Veranstaltungen.

Die WIPPERTAL APP



zum Download!

*Unsere Aperitifempfehlung:*

*Sommerlich frisch...*

*Lillet mit Indian Tonic  
Water und Gurke*

*Für den besonderen Genuss kochen wir gern außerhalb der Karte in unseren WIP Menüs oder beim Candle - Light - Dinner oder mit Ihnen zusammen beim COOKING CLUB in unserer GENUSSWERKSTATT und am liebsten verwöhnen wir Sie in unserer BARREL LOUNGE oder im Magnus!  
Außergewöhnliche Küche - außergewöhnlicher Genuss. Bitte reservieren Sie dafür rechtzeitig.*

**- entspannt genießen -**

# *Vorspeisen*

## **Kleiner Sommersalat**

Kräuter und Salate mit französischem Dressing, gebratenen Pfifferlingen, Parmesansplitter und Blätterteiggebäck

---

## **Tatar vom argentinischen Angus Rind**

Feinstes, hausgemachtes Tatar verfeinert mit Calvados und angerichtet mit Kapernäpfeln, Brioche, Zwiebelkonfit und gesalzener Butter

---

## **Gebeizter Lachs**

Ganz fein mit Roter Beete und Gewürzen gebeizter Lachs, dazu Meerrettichschaum, Apfel- und Selleriesalat und hausgebackenes Brioche

---

# *Suppen*

## **Pfifferlingscremesüppchen**

mit Entenbrust - Maispoulardenterrine und Parmaschinken

---

## **Limetten - Kokosnusssuppe**

mit Zitronengras - Hühnchen - Spieß

---

*- entspannt genießen -*

# Hauptgänge

## Variation vom Lamm

Praline von der Lammhaxe und Lammrücken unter  
Kräuterkruste an Erbsen und Minze und Safranrisotto

---

## Kalbsbäckchen

auf Morchelcreme, verfeinert mit Cognac,  
dazu Bundkarotten an Kartoffelpüree und Röstzwiebeln

---

## Schweinsfilet

mit einer Kräuterkruste, an Thymiansauce  
mit Saisongemüse und weißer Polenta im Knuspermantel

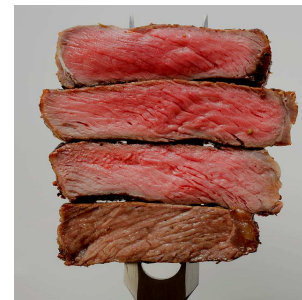
---

## Entrecote vom argentinischen Angus

Rosa gebraten, mit Sauce Bernaise, Pommes frites von der  
Süßkartoffel und Sommergemüse

---

bleu	raw	stark blutig
saignant	rare	blutig
á point	medium	rosa
bien cuit	well done	durch



*- entspannt genießen -*

## *Fisch*

### **Gebratene Dorade**

mit Mango und Koriander, dazu  
Bundmöhren und Safranrisotto

---

## *Vegetarisch*

### **Semmelknödel**

auf Pilzragout mit frittiertes Petersilie

---

## *Pfifferlingspecial*

**Schweinsfilet und Pfifferlinge a la creme**  
mit grünen Bohnen und Knödel angerichtet

---

Wenn Sie Änderungswünsche haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Gern ändern wir einzelne Komponenten oder wechseln die Beilagen nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten.

Wir berechnen dafür ein kleines Aufgeld nach Aufwand bzw. einen Euro für die Beilagenänderung.

*- entspannt genießen -*

# *Menü / expect the unexpected*

*look for:*

Pilze / Lachs / Gebäck / Butter

---

*find:*

Limonen / Zitronengras / Hühnchen

---

*just unexpected:*

Kalb / Kartoffeln / Butter

---

*expect the difference*

Schweinsfilet / Kräuter / Rotwein / Bundmöhren / Maultasche

---

*suddenly unexpected*

Brulee / Schokolade / Tonkabohne / Mango / Passionsfrucht

Natürlich wird unser Menü mit Hausbrot und frischem Kräuterquark serviert. Bitte beachten Sie, dass wir Menüportionen servieren. Gern beraten wir Sie bei der Wein- / Getränkewahl und empfehlen Ihnen einen leckeren Tropfen. Bitte reservieren Sie für unser Menü möglichst 5 Stunden im Voraus oder auf Anfrage. Menübeginn bis 19.30 Uhr.

*- entspannt genießen -*



# *Dessert*

## **Crème brûlée**

mit Tonkabohne, dazu unser hausgemachtes Mango-Passionsfruchtsorbet

---

## **Zitronentörtchen**

mit hausgemachtem Vanilleeis und Beeren

---

## **Geeistes Eierlikörparfait**

mit marinierten Aprikosen

---

## **Kleine Käseauswahl**

mit hausgemachtem Fruchtebrot und einem grünen Chutney

---

*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 -*