

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 rüüba!

Szenisches Lesespiel mit dem Arnberger Frauenensemble

„Nie wieder Frieden“ oder „eine himmlische Wette“

eine Komödie von Ernst Toller

Regie und Dramaturgie Marlies Langhorst

Szenisches Lesespiel & Vier-Gang-Menü | 68,00 € pro Person

25. Januar 2018 um 18:30 Uhr

Wein & Menü-Abend mit dem Topweingut Wirsching, aus Franken

-Fingerfood | Sekt | Menü | Weine | Mineralwasser & Kaffee

99,00 € pro Person

08. Februar 2019 um 18:30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen

Unsere Aperitif Empfehlungen

Blanc de Noirs

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

Glas 5,90

„Gewürz-Sekt“

-Sud von winterlichen Gewürzen mit Sekt aufgefüllt
Ingwer | Honig | Orangensaft | Rosmarin | Lorbeer | Sternanis | Zimt | Vanille

Glas 5,10 €

PriSecco „Apfelsinfonie“ - unsere alkoholfreie Alternative

Sämlingsapfel | Rhabarber | Roter Senf | Kräuter
vollreife, dezente Säure, würzig, herb

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

Hausgemachte Rinderwurst vom Sauerländer Höhenvieh
mit 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

Taube | Artischocke | Zuckerschote | Olive

17,00

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch | geschmorter Fenchel

18,00

Filet und Onglet vom Rind mit Schalotten-Rotweinsöße

Pastrami-Strudel | winterliches Gemüse

35,00

Vacherin Mont d'Or mit Birne | Früchtebrot

12,00

Passionsfrucht | Mango

10,50

Als Fünf-Gang-Menü 65,00 €

Als Vier-Gang-Menü 58,00

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

Die ersten drei Gänge 53,00

Feinschmecken in 3 Gängen

Gebackener Fischstrudel

Avocado | gelbe Bete

16,00

Auf der Haut gebratener Winterkabeljau mit Rieslingbutter

Zweierlei Steckrübe | Grünkohl

31,00

Vanille-Grießcreme | Mango-Papaya | Granatapfelsorbet

8,50

Menü 41,00

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



Tatar vom Rinderfilet
Geflämmter Ziegenkäse | eingelegte Shiitake-Pilze | Zwiebelmarmelade
16,00

Belugalinsen | Seeteufel | Kaffee- Nuss-Brösel
18,00

Vegetarisch

„kalte Vorspeise“

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

Pochiertes Ei & Kartoffel „Laura“ vom Bio Bauern Droste
Senfsaat | winterliche Gemüse
21,00

Hauptgerichte

Seeteufel mit Krustentiersoße
winterliches Gemüse | Wennigloher Biokartoffeln
36,00
29,50 (als kleinere Portion)

Gescmortes Kalbsbäckchen
Schaloten | zweierlei Petersilienwurzel | Kartoffelplätzchen
32,00

Sauerbraten vom Sauerländer Bio Weideochsen
Äpfel | Preiselbeeren | Rahmwirsung | Spätzel vom Brett
29,00



Dessert Variationen

Passionsfrucht | Mango 10,50

Ziegenfrischkäse | zweierlei Hagebutte 9,50

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

Joghurtmousse | Früchteragout | Grantapfelsorbet 8,50

Hausgemachte Pralinen in verschiedenen Aromen Stück 1,10

Geschmolzener Vacherin Mont d'Or mit Birne | Früchtebrot
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 €