

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

„Kulinarische Wanderung“

17. September 2023 | 11:00Uhr

94,00€ pro Person

„Wein & Menü Abend mit dem Weingut Dr. Heger“

10. November 2023 | 18:30 Uhr

149,00 € pro Person



Unsere Aperitif Empfehlung

€

Holunderblüten Sekt

Hausgemachter Holunderblüten Sirup | trockener Sekt

Glas 5,50

Blanc de Noirs Brut | Weingut Wilhelmshof | Südpfalz

Weißer Sekt aus roten Spätburgundertrauben, flaschenvergoren, handgerüttelt

Glas 6,40

0,75l 39,00

Veuve Clicquot Ponsardin Brut | Maison Veuve Clicquot | Champagne

0,375l 65,00

Tawny Port | 20 Jahre | Quinta do Noval | in Eichenfässern gereift

0,05l 6,90

„Herber Hibiskus“ | Tonic Water | Orange | alkoholfrei

Glas 6,50

Champagnerbratbirne | Manufaktur Jörg Geiger | alkoholfrei

Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne | Flaschengärung

Glas 6,80

Bio- Rose | Manufaktur Jörg Geiger alkoholfrei & vegan

Apfel | Rose | Minze | Ingwer | frisches Süße-Säure-Spiel mit Rosenaromatik

Glas 5,30

Bio- Rot | Manufaktur Jörg Geiger alkoholfrei & vegan

Apfel | Birne | Johannisbeere | Traube | Mandelsüße | anregender Säure

Glas 5,50

Unsere Weinempfehlung

2021er Spätburgunder Rosé | Weingut Tesch | Nahe

viel Frucht bei angenehm leichten Gerbstoffen

0,75l 28,00

0,25l 9,90

0,125l 5,20

2020er Rosé Cuvée | Weingut Sonnenhof | Württemberg | alkoholfrei

Lemberger, Spätburgunder, Syrah

0,75l 29,00

0,25l 10,50

0,125l 5,30

2021er Little Lion | Weingut Korrell | Nahe

Cuvée von Weißburgunder, Riesling und Silvaner | Qualitätswein, trocken nur 11 Vol.%, der ideale Terrassenwein

0,75l 28,00

0,25l 9,90

0,125l 5,20

2021 Amphore Chardonnay | Weingut Sander | Rheinhessen

12 Monate in der europäischen Amphore vergoren und gelagert
unfiltriert, einzigartige Mineralik

0,75l 39,00

0,25l 13,50

0,125l 6,90

2017er Corona de Castilla „Elite“ | Bodegas Seniorio de Castilla | Spanien

Ribera del Duero | Réserve, 91 Punkte Robert Parker | 100% Tempranillo

0,75l 45,00

0,25l 15,50

0,125l 7,80

2018er Vacqueyras | Jérôme Quiot | Frankreich | Rhône

Cuveé aus Grenache, Syrah & Mourvèdre | 15 Monate ausgebaut im großen
Holzfass | typischer Rhône-Stil, sehr reife Tannine

0,75l 42,00

0,25l 14,50

0,125l 7,50

Feinschmecker Menü

Sauerländer Burrata | Tomate | Avocado

Auf der Haut gebratener Zander | Blattspinat | junge Artischocken

Rosa gebratene Keule vom Hirsch aus dem Arnsberger Wald
Holundersoße | Gemüse | Kartoffel-Pastrami-Strudel

Auswahl an Rohmilchkäsen aus dem Tölzer Kasladen | hausgemachtes Brioche

Sanddorn | Aprikose | Vanille | Karamell

4 Gänge (ohne Käse) 76,50€

5 Gänge 86,00€

Kleines Menü



-von diesem Menü gehen 1,00€ an das Frauenhaus Arnsberg-

Pfifferlinge aus dem Arnsberger Wald | knuspriger hausgeräucherter Speck
Semmelpätzchen | Schnittlauchjoghurt

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Gemüse | Stampfkartoffeln

Frischkäsemousse | Früchteragout | Mango Sorbet

46,00€

vegetarisches Menü auf Anfrage möglich

Zum Menü empfehlen wir Ihnen unsere glasweise Weinbegleitung

zum Drei-Gang-Menü 28,00 €

zum Vier-Gang-Menü 35,00 €

zum Fünf-Gang-Menü 42,00 €

Vorspeisen

	€
Gebratener Zander Avocado geeiste Topinambursuppe	18,50
Gebackener Ziegenkäse Rote Bete Walnusskerne vegetarisch	18,00
Sauerländer Burrata Tomate Avocado vegetarisch	17,50
Pfifferlinge aus dem Arnsberger Wald knuspriger hausgeräucherter Speck Semmelplätzchen Schnittlauchjoghurt	13,00

Suppe

Klare Brühe vom Sauerländer Bio- Ochsen Tafelspitzstreifen Eierstich Gemüse	9,50
Suppe von Arnsberger Bio-Tomaten Sauerländer Ricotta vegetarisch	11,00

Hauptgerichte

Rosa gebratene Keule vom Hirsch aus dem Arnsberger Wald Holundersoße Gemüse Kartoffel-Pastrami-Strudel	39,00
Auf der Haut gebratener Zander Blattspinat bunte Tomaten Polenta	42,00
Schnitzel vom Kalbsrücken Zitrone Kapern feinste Sardine Salat Röstkartoffeln	35,00
Gemüsesalat Oliven gebratene Lachsforelle aus dem Hellefelder Bachtal	28,50
Hausgemachte Nudeln frische Pfifferlinge aus dem Arnsberger Wald Kräuter-Blatssalat -vegetarisch-	29,50
Zweierlei Kürbis geflammter Ziegenkäse herbstliche Gemüse Apfel-Zwiebel-Chutney - vegetarisch-	29,50

Allergene

Um auf Ihre Unverträglichkeiten & Allergien individuell eingehen zu können, sprechen Sie uns gerne an!

Dessert

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille Früchteragout Vanille-Ingwer Eis		10,50
Sanddorn Aprikose Vanille Karamell		12,50
„Solo“ Schale Crème brûlée		6,00
Frischkäsemousse Früchteragout Himbeersorbet		9,00
Vanilleeis Sahne hausgemachte Schokoladensoße		7,50
Hausgemachte Pralinen in verschiedenen Aromen	Stück	1,50

Unsere Empfehlung zum Dessert

2007er Riesling Beerenauslese, Weingut Gloria Mathern, Nahe	0,05 l.	4,50
2012er Helyos Banyuls Abbe Rous roter Süßwein aus dem Roussillon	0,05 l.	6,90

Dessert

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille Früchteragout Vanille-Ingwer Eis		10,50
Sanddorn Aprikose Vanille Karamell		12,50
„Solo“ Schale Crème brûlée		6,00
Frischkäsemousse Früchteragout Himbeersorbet		9,00
Vanilleeis Sahne hausgemachte Schokoladensoße		7,50
Hausgemachte Pralinen in verschiedenen Aromen	Stück	1,50

Unsere Empfehlung zum Dessert

2007er Riesling Beerenauslese, Weingut Gloria Mathern, Nahe	0,05 l.	4,50
2012er Helyos Banyuls Abbe Rous roter Süßwein aus dem Roussillon	0,05 l.	6,90