

Schön, dass Sie wieder 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. Diese herausfordernden Zeiten verlangen jedoch von uns ein Umdenken und erweiterte Maßnahmen zu unser aller Schutz:

- ✓ Datenerfassung jedes einzelnen Gastes
- ✓ Desinfektion der Hände beim Eintreten des Restaurants
- ✓ Garderobe muss eigenständig aufgehängt werden
- ✓ Mund & Nasenschutz Pflicht bei allen Bewegungen durchs Restaurant
- ✓ KEINE Mund & Nasenschutz Pflicht am Tisch
- ✓ 1,5m Abstand zu jedem Tisch & Stuhl
- ✓ Keine Ausgabe von Menükarten - bitte bringen Sie Ihr Handy oder Tablet mit
- ✓ Servicemitarbeiter tragen durchgängig Mund & Nasenschutz
- ✓ Alle Tische, sowie alle Gegenstände auf dem Tisch werden nach jedem Gastwechsel desinfiziert
- ✓ Besteck & Brotteller werden "versteckt" in der Serviette eingedeckt
- ✓ Alle Mitarbeiter waschen sich kontinuierlich die Hände, aber mindestens alle 30 Minuten

Sollten Sie Fragen oder Anregungen zu den oben aufgeführten Punkten haben, dürfen Sie uns gerne jederzeit darauf ansprechen!

Auch wenn Sie unser Lächeln nicht sehen können,
wir Alle, im Team freuen uns, dass Sie wieder bei uns sind!

Dirk | Ronny | Nadine | Nisanthan | Miguel | Michelle

Jasmin | Sabrina | Malin | Alina

Monika Menge & Christoph Menge & Friederike Menge

„Komma rübbä“

„Wein & Menü Abend“

am 06. November 2020 um 18:30 Uhr

4 -Gang-Menü inklusive Weinbegleitung mit Moderation durch den Winzer,
Wasser & Kaffee

Zum Preis von 99,00 € pro Person



Unsere Aperitif-Empfehlung

Blanc de Noirs Weingut Wilhelmshof Pfalz	
Sekt von Spätburgundertrauben, weiß gekeltert, traditionelle Flaschengärung, brut	Glas 5,90
„Fichtenspitzen-Sekt“, hausgemachter Sud aus jungen Fichtenspitzen & trockener Sekt	Glas 5,10
Holunderblüten-Sekt hausgemachter Holunderblütensirup & trockener Sekt	Glas 5,10
Hausgemachte, fermentierte Ingwer-Limetten-Limonade	Glas 4,50
„Frozen Berries“ Tonic Water, Limettensaft, Grenadine, Pflaumen-Spirituose, Holundersirup, Apfel-Rhabarbersaft, gemischte Beeren	Glas 8,70
PriSecco „Apfelsinfonie“ – Manufaktur Jörg Geiger (biologischer Anbau) Sämlingsapfel Rhabarber Roter Senf Kräuter vollreife, dezente Säure, würzig-herb	Glas 4,30
PriSecco „Rot“ -Manufaktur Jörg Geiger (biologischer Anbau) Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche, anregende Säure, leicht herb	Glas 4,30

Unsere Weinempfehlung

2017 er Pinot Gris Ökologisches Weingut Seybold Württemberg	0,75 l. 21,00
Q.b.A. trocken, durchgegoren, im Edelstahltank ausgebaut	0,25 l. 7,50
2018er Scheurebe Ökologisches Weingut Wagner-Stempel Rheinhessen	0,75 l. 27,50
V.D.P. Gutswein, feinfruchtiger Duft mit lebendiger Säure herrlich unkompliziert	0,25 l. 9,50
2018er Petit Rosé Weingut Friedrich Becker Pfalz,	0,75 l. 25,00
Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, erfrischend, fruchtig & saftig mit nur 11,5 % vol.	0,25 l. 8,90
2015er Jechtinger Spätburgunder Weingut Bercher Baden, Kaiserstuhl	0,75 l. 29,40
VDP, Ortswein, trocken, handverlesene Trauben, reduzierte Erträge	0,25 l. 10,50
2017er Primitivo di Manduri „Mandus“ Pietra Pura Apulien	0,25 l. 26,50
trocken, süßlich anmutende Tannine, dezente Holznote	0,25 l. 9,20

Ihr individuelles Menü

	à la carte / Menü
Gebackener Fischstrudel mit Avocado, Paprika und Salaten	15,00 / 12,00

große Frischwasser Garnele mit zweierlei Möhre	18,50 / 14,00

Shii-take-Pilzravioli mit geschmortem Bio-Salat, Selleriepüree und Panch Phoron Soße	21,50 / 17,50
oder	
Geschmortes Milchkalbsbäckchen mit Gemüse und Selleriepüree	36,00 / 32,00
oder	
Auf der Haut gebratener Island Rotbarsch mit Senfsaat, Warsteiner Bio-Gurken & Süßkartoffelpüree	36,00 / 32,00

Ziegen- und Schafskäse von der Demeter Edelkäserei Kühn Wilnsdorf	12,00 / 8,00

Mirabelle Joghurt Granola	9,80 / 7,00

Vorspeisen

à la carte

Salat von gelben Linsen mit Blumenkohl und Zwiebelcreme

13,50

Bohnensalat mit eingelegten Gemüsen, Kichererbsen
und hausgemachter Sülze vom Duroc-Schwein

16,00

Suppen

Klare Brühe vom Rind mit Tafelspitzstreifen, Eierstich und Gemüsen

8,00

Pikantes Süppchen vom Muskatkürbis
und Lachsforelle aus dem Hellefelder Bachtal

9,00

Hauptgerichte

Kalbskotelett ca. 300 gr.
flachen Bohnen, Selleriepüree und Kartoffeltarte

34,00

Saures Schnitzel nach "Uromas Art" (vom Duroc-Schweinerücken)
mit Salat und Kartoffelplätzchen

21,50

Rinderfilet mit Schalotten-Rotweinsauce,
Gemüsen und Selleriepüree

36,00

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Gemüsen und Wennigloher Bio-Kartoffeln

25,00

Gebratene Fischfilets mit Salat von geschmorten Gemüsen

24,50

Dessert

Sorbet & Gelee von Rosen aus unserem Garten mit Sekt, Himbeere & Mandel

9,80

Crème brûlée mit Vanille-Ingweris und Beeren-Ragout

9,00

Hausgemachte Pralinen in verschiedenen Aromen

Stück 1,20

1 Kugel hausgemachtes Eis mit Valrhona-Schokoladensauce

4,40

1 Kugel hausgemachtes Eis mit saisonalem Früchteragout

5,30

Unsere Empfehlung zum Dessert

2007er Riesling Beerenauslese, Weingut Gloria Mathern, Nahe

0,05 l. 4,50

2012er Abbelous Banyuls Helyos, roter Süßwein, 100% Grenache Noir

0,05 l. 6,90