

# Wunners Wat

— HOTEL VERL —

*Essen* ist ein Bedürfnis, *Genießen* ist eine Kunst.  
La Rochefoucauld

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter darüber. Selbstverständlich halten wir Speisekarten mit allen Kennzeichnungen bereit und geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Dear guests, if you have any allergies, kindly inform our service staff. We maintain menu cards with appropriate identifications in stock and are pleased to offer information about the allergenic ingredients present in our dishes.

## Vorspeise | Starter



### **Carpaccio vom Rind** <sup>4, 6, 7</sup>

Trüffelmayonnaise | Tomate | Grissini | Rucola | Parmesan

**Beef carpaccio**, truffle mayonnaise | tomatoes | grissini | rocket salad | parmesan

**16,90 €**

### **Tatar und Carpaccio von Roter Bete im Duett** <sup>7</sup>

geräucherte Urkarotte | Wildkräuter | Ziegenkäse | Honig

**Tartare and carpaccio of beetroot**, smokey primal carrot | wild herbs | goat cheese | honey

**14,90 €**

### **Knoblauch Garnelen** <sup>4, 5, 14</sup>

Black Tiger Garnelen (6 Stück) | Knoblauch-Zitronen-Chili-Öl | Aioli | Baguette

**Fried black tiger shrimps (6 Pieces)**, garlic-lemon-chili oil | aioli | baguette

**20,90 €**

### **Trilogie von geräuchertem Fisch** <sup>3, 14</sup>

Schwertfisch | Thunfisch | Oktopus | Garnele | Zitronen-Olivenöl

**Trilogy of smoked fish**, swordfish | tuna | octopus | shrimp | lemon-olive oil

**21,90 €**

**Extra Portion Brot** <sup>4, 6</sup> / extra portion of bread **2,00 €**

## Salat | Salad



### Caesar Salat á la „WunnersWat“<sup>4,7</sup> ✓

Römersalat | rote Zwiebeln | Kirschtomaten | Caesar Dressing | Parmesan | Croûtons

Caesar salad á la “WunnersWat”, romaine lettuce | red onions | cherry tomatoes | caesar dressing | parmesan | croûtons

**7,90 €**

mit panierten Hähnchenstreifen<sup>4,6</sup> / with breaded chicken strips **18,90 €**

mit Garnelen (5 Stück)<sup>5</sup> / with black tiger shrimps (5 pieces) **19,90 €**

### Kleiner gemischter Salat<sup>4,6</sup> ✓

Feigen-Balsamico Dressing

Side salad, fig balsamic dressing

**5,90 €**

## Suppe | Soup



### Tomaten-Tee<sup>4,6</sup> ✓

Kräuter-Grießklößchen | Basilikum-Öl | Gin

Tomato tea, herb dumplings | basil oil | gin

**9,90 €**

### Fischtopf „WunnersWat“<sup>3,5,14</sup>

Lachs | Garnele | Zander | Muscheln | Kirschtomate | Kräuter

Fish stew, salmon | shrimp | pikeperch | mussels | cherry tomatoes | herbs

**16,90 €**

## Hauptgänge | Main Courses



### Pasta



#### **Rote-Bete-Ravioli** <sup>4, 6, 7, 8</sup>

Ziegenkäse | Walnüsse | Honig | Rote-Bete-Würfel | Buttersauce

**Beetroot ravioli**, goat cheese | walnuts | honey | beetroot cubes | butter sauce

**21,90 €**

#### **Pappardelle** <sup>3, 4, 6</sup>

Lachs | Tomatenrahmsauce | Vodka | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln

**Pappardelle**, salmon cubes | tomato cream sauce | vodka | cherry tomatoes | spring onions

**21,90 €**

#### **Lasagne alle Verdure** <sup>1, 4, 7, 10</sup>

Tomatensauce | gebratenes Gemüse

**Vegetable lasagna**, tomato sauce | fried vegetables

**15,90 €**

## Fleisch / Meat



### Wiener Schnitzel <sup>1, 3, 4</sup>

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Kartoffelsalat | Zitrone | Sardelle | Kapern | Petersilie

**Wiener schnitzel**, wild cranberries | lukewarm potato salad | lemon | anchovies | capers | parsley

**27,90 €**

### Kröstchen vom Kalb <sup>1, 4</sup>

paniertes Kalbsschnitzel | Schweizer Rösti | Jus | Spiegelei | kleiner gemischter Salat

**Veal schnitzel**, swiss rösti | jus | fried egg | mixed salad

**28,90 €**

### Kalbsschnitzel „Jägerart“ <sup>4, 7</sup>

Kartoffelgratin | Waldpilzsauce

**Veal schnitzel hunter style**, potato gratin | mushroom sauce

**28,90 €**

### Lammrücken

Kartoffelstampf | Bohnengemüse | Feigensauce

**Saddle of lamb**, mashed potatoes | beans | fig sauce

**31,90 €**

### Cordon Bleu <sup>1, 4, 7</sup>

gefüllt mit Emmentaler und Trüffelschinken | grüner Spargel | Pommes | Sauce Hollandaise

**Cordon bleu**, filled with emmental cheese and truffle ham | green asparagus | french fries | sauce hollandaise

**28,90 €**

**Mit Trüffelmayonnaise** <sup>1, 7</sup> / with truffle mayonnaise **3,00 €**

## Fleisch / Meat



### Roulade vom Kikok-Huhn<sup>4,7</sup>

Kartoffelstampf | Ofengemüse | Trüffelsauce

**Stuffed kikok chicken**, mashed potatoes | oven baked vegetables | truffle sauce

**26,90 €**

### Westfälischer Sauerbraten

Frischlingskeule | Kartoffelstampf | geschmorter Wirsing

**Wild boar leg**, mashed potatoes | braised savoy cabbage

**27,90 €**

### Himmel und Erde

gebratene Blutwurst | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Apfel

**Sky and earth**, blood sausage | mashed potatoes | fried onions | apple

**18,90 €**

### Barbecue Rippe vom Rind

Kartoffelstampf | gebratenes Gemüse | Barbecuesauce

**Barbecue rib**, mashed potatoes | fried vegetables | barbecue sauce

**31,90 €**

### Rumpsteak vom Black Angus (230g) Strindberg

Zwiebelsenfkruste | Schmorzwiebeln | Kartoffelgratin | kleiner gemischter Salat

**Rump steak US black angus (230g) Strindberg**, onion mustard crust | braised onions | potato gratin | mixed salad

**31,90 €**

## Fisch / Fish



### **Kings Prawn „Butterfly“** <sup>4, 5, 6</sup>

gegrillte Butterfly-Garnelen | Linguine | Basilikumpesto | Kirschtomaten

**Grilled kings prawn “butterfly”**, linguine pasta | basil pesto | cherry tomatoes

**32,90 €**

### **Gegrilltes Lachsfilet** <sup>4, 3, 7</sup>

gebratenes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Butter-Zitronensauce

**Grilled salmon fillet**, fried vegetables | rosemary potatoes | butter-lemon sauce

**28,90 €**

### **Capesante** <sup>9, 14</sup>

gebratene Jakobsmuscheln | Blumenkohlpüree | Knoblauch | Weißweinsud |  
Röstzwiebeln | Kirschtomaten

**Fried scallops**, mashed cauliflower | garlic | white wine sauce | fried onions | cherry tomatoes

**28,90 €**

## Dessert



### **Gourmet-Espresso** <sup>1, 4, 7, 13</sup>

Dessertvariation | heißer Espresso

**Dessert variation**, hot espresso

**12,90 €**

### **Lotus-Creme** <sup>4, 7</sup>

Belgische Waffel | Karamellcreme | Beeren

**Belgian waffle**, caramel cream | berries

**11,90 €**

### **Kokos-Creme Brûlée** <sup>1, 7</sup>

Früchte | Cassis-Sorbet

**Coconut creme brûlée**, fruits | homemade cassis sorbet

**12,90 €**

### **Hausgemachte Sorbet-Variation (3 Kugeln)**

Mango | Zitrone | Cassis

**Homemade sorbet variation (3 scoops)**, mango | lemon | cassis

**9,90 €**

### **Westfälische Götterspeise** <sup>4, 7, 13</sup>

Quarkcreme | Sauerkirschen | Pumpernickel | Baiserkrümel | Nüsse

**Westphalian cream**, curd cream | sour cherries | black bread | baisier crumbs | nuts

**10,90 €**



# Allergene und Zusatzstoffe

1. **Eier/Eiererzeugnisse;** Beispiel: Alle Eissorten
2. **Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse;** Beispiel: Alle Erdnusssorten
3. **Fisch/Fischerzeugnisse;** Beispiel: Alle Fischarten, Anchovis, Kaviar etc.
4. **Glutenhaltiges Getreide/Glutenhaltige Erzeugnisse;** Beispiel: Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer; Besonderheiten ohne Allergene: Amaranth, Hirse, Mais, Reis, Buchweizen, Hafer, Quinoa
5. **Krebstiere/Krebstiererzeugnisse;** Beispiel: Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
6. **Lupinen/Lupinenerzeugnisse;** Beispiele: Lupinenmehl
7. **Milch/Milcherzeugnisse;** Beispiele: Alle Milchprodukte; Besonderheiten ohne Allergene: Hafermilch, Reismilch, Mandelmilch, Sojamilch
8. **Schalenfrüchte (Nüsse) /Schalenfrüchte Erzeugnisse;** Beispiele: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne
9. **Schwefeldioxid/Sulfite;** Beispiele: E220, E228, Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
10. **Sellerie/Sellerieerzeugnisse;** Beispiele: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
11. **Senf/Senferzeugnisse;** Beispiele: Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner
12. **Sesam/Sesamerzeugnisse;** Beispiele: Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen
13. **Soja/Sojaerzeugnisse;** Beispiele: Alle Sorten Sojabohnen und Sojasauce
14. **Weichtiere/Weichtiererzeugnisse;** Beispiele: Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares