

*Wunderbar*  
RESTAURANT WEINBAR LOUNGE

---

# Aperitif

Frühlingsbowle „Vincent“  
aufgefüllt mit Sekt und einem fruchtigen „Etwas“

Welling´s LeichtSinn mit frischer Minze auf Eis  
unsere Antwort auf Prosecco

Strawberinha  
4 cl Cachaça, Limetten, Erdbeerlimes & brauner Zucker

Aperol Spritz  
6 cl LeichtSinn, 4 cl Aperol, 1 Spritzer Soda, Eis und Orangenscheibe

Wellings Cremant, brut  
„Unser Bester“ - Traditionelle Flaschengärung

Glas Champagner  
Unsere beste Empfehlung

Wellings ErdbeerDuft - alkoholfrei -  
Apfelsecco mit Erdbeer- & Holundersaft

## Unsere Weinempfehlung

- |       |   |                |
|-------|---|----------------|
| '11er | Gutswein Wegeler – Weißwein – Rheingau – trocken<br>Riesling - Qualitätswein<br>Erzeugerabfüllung Gutsverwaltung Wegeler & Erben<br>Der Riesling Klassiker, mit zarte Frucht und feiner Säure!            | 0,2l<br>0,75 l |
| '10er | Sauvignon blanc – Weißwein – Rheinpfalz – trocken<br>Sauvignon - Qualitätswein<br>Erzeugerabfüllung Weingut Hensel, Bad Dürkheim<br>Der Klassiker unter den Rebsorten, mit zarte Frucht und feiner Säure! | 0,2l<br>0,75 l |
| '10er | Wellings Rotling – Roséwein – Franken – halbtrocken / fruchtig<br>Rotling - Qualitätswein<br>Erzeugerabfüllung Weingut zur Schwane, Volkach<br>Ein trockener Wein mit Frucht und samtigem Körper!         | 0,2l<br>0,75 l |
| '08er | Bechthemer Geyersberg „S“ – Rotwein – Rheinhessen – trocken<br>Cabernet-Sauvignon – Qualitätswein<br>Erzeugerabfüllung Weingut Spieß<br>Ein wunderbar trockener, geschmeidiger und runder Rotwein!        | 0,2l<br>0,75 l |

# Niederrheinische Tapas

Erleben Sie die Vielfalt der regionalen Küche,  
modern und überraschend nach „Tapas Art“, also als kleine Portiönchen serviert.

## 1. Gang – 3 Vorspeisen

Geflügelleberpraline im Pumpernickelmantel  
an Rhabarber-Himbeerkompott mit Chili

Spargelsalat in Rhabarber-Lauchvinaigrette  
mit gebeiztem Saibling

Brunnenkresse mousse  
mit Wachtelei und Kartoffelchips

## 2. Gang – 2 Zwischengerichte

Cremesuppe vom Stangenspargel  
mit Flußkrebsschwänzen und Crostini

Hausgemachte Maultasche gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch  
auf einem Ragout von dicken Bohnen und Morcheln

## 3. Gang – 2 Hauptgerichte

Spanferkelrücken mit Frühlingsgemüse  
Kartoffel-Kräuterstampf und Rotweinschalotten

Sous-Vide gegarte Lammhaxe und gebackenes Lammfilet  
auf Kartoffel-Bohneneintopf

## 4. Gang – 3 Nachspeisen

Schokoladencannelloni gefüllt mit Quarkmousse an marinierten Erdbeeren

Kleiner Grießpudding an Kirschragout und Pumpernickeleis

Himbeermousse mit Karamellchips

**3-Gang-Menü** mit Vorspeise – Hauptgang – Nachspeise - 8 Köstlichkeiten

**4-Gang-Menü** mit allen 10 Köstlichkeiten



# Muttertags Lunch

**Sonntag, 13. Mai 2012**

**in der Zeit von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr**

Genießen Sie entspannte Stunden in Wellings Parkhotel  
und verwöhnen Sie Ihre Mutter mal wieder so richtig,  
denn Sie hat es sich verdient.

Unser Küchenchef Wolfgang Labudda und sein Team  
helfen Ihnen dabei und bereiten Ihnen ein  
köstliches Büffet mit lauter Leckereien vor.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter der Rufnummer 02842 21040.

Wir freuen uns auf Sie!

# Spargelmenü im Parkhotel

Parfait von niederrheinischem Stangenspargel  
mit lauwarmen Salat von Flusskrebse  
und Brunnenkresseschäum



Essenz von der Strauchtomate  
mit Spargelravioli und Bärlauchcrostini



Medaillons vom Landschwein  
mit cremigem Spargelgemüse  
Rotweinschalotten und Kartoffel-Kräuterstampf

oder

Filet vom Seesaibling im knusprigen Filouteig  
auf einem Spargelragout  
mit Orangen-Ingwersauce



Dreierlei von der Erdbeere  
mit Creme, marinierten Erdbeeren und Erdbeereis

## Vorspeisen

Parfait von niederrheinischem Stangenspargel  
mit lauwarmen Salat von Flusskrebse  
und Brunnenkresseschaum

Carpaccio vom Weiderind  
mit Bärlauchpesto  
kleinem Salat und gehobeltem Parmesan

Spinatsalat in Rhabarber-Vanille-Lauchvinaigrette  
mit einer Mousse von mild geräuchertem Lachs  
und Linsenbrotchips

Bunter Frühlingssalat in Kräutervinaigrette  
mit gebackenem Ziegenfrischkäse  
und eigenem Bonbon

# Suppen

Cremesuppe von  
niederrheinischem Stangenspargel  
mit Schinkenröllchen und Kräuteröl

Essenz von der Strauchtomate –vegetarisch–  
mit Ricotta-Basilikumsäckchen  
und Bärlauchcrostini

Schaumsuppe von der Brunnenkresse  
mit Wachtelei und  
gebackener Spanferkelpraline

## **Klassiker & leckere Kleinigkeiten**

Saltimbocca von der Jakobsmuschel  
auf cremigen Vanillegraupen  
und glacierten Erbsenschoten

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Sauce Remoulade  
knusprigen Röstkartoffeln und kleinem Salat

Cordon bleu vom Landschwein  
gefüllt mit saftigem Metzgerschinken und Bergkäse  
dazu Frühlingsgemüse und Röstkartoffeln

Bunter, frühlingshafter Wildblattsalat  
in Kräutervinaigrette  
mit gebratener Poulardenbrust und Brotchips

Mild geräuchertes Lachsfilet  
mit hausgemachten Kartoffelrösti  
Sauerrahm und kleinem Salat



## **Frischer Stangenspargel vom Niederrhein**

Ein Pfund frischer Stangenspargel vom Niederrhein  
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise  
und leckeren Butterkartoffeln

... dazu luftgetrockneter Landschinken und  
saftiger, gekochter Metzgerschinken

... dazu zwei Schweineschnitzel

... dazu pochierte Lachstranche

... dazu zwei Medallions vom Schweinefilet  
in der Kartoffelkruste

... dazu Rinderfiletsteak 150g

## Hauptgerichte

Rosa gebratener Rücken vom Maibock  
mit Balsamicokirschen und sautierten Pfifferlingen  
dazu Kräuterspätzle

Filets vom Seesaibling in knusprigem Filouteig  
auf einem Spargelragout  
an Orangen-Ingwersauce

Gebratene Filets von der Maischolle  
mit gebackener Spanferkelpraline  
auf feinen Kenia-Bohnen und würzigen Birnenspalten

Medaillons vom Landschwein unter der Bärlauchkruste  
auf einem Ragout von Frühlingslauch und Pilzen  
mit Kräuterspätzle

Filet vom Milchkalb im Tramenzinimantel an Rübenkrautsauce  
mit frischen Frühlingsgemüsen  
und cremigen Vanillegraupen

## Hauptgerichte

Steak aus dem Rinderrücken  
mit Rotweinschalotten  
frischen Gartengemüsen und Röstkartoffeln

Sauerbraten vom Weidelamm  
an Balsamicosauce  
mit glaciertem Spargel und Kartoffel-Bärlauchstampf

Frisch abgekochte Spargelraviolis -vegetarisch-  
mit weißem und grünem Spargel  
und sautierten Pfifferlingen

Sous-Vide gegarte Lammschulter  
und in Ziegenmilch gegarter Lammrücken  
mit feinen Kenia-Böhnchen und Thymiankartoffeln

## Desserts & Käse

Vanille-Blätterteigschnitte  
mit frischen Erdbeeren und cremigem Vanilleeis

Hausgemachter Grießflammerie  
an karamellisiertem Kirschragout und Straciatellaeis

Mousse von der Valrhona-Schokolade  
mit Rhabarberkompott und Erdbeereis

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit eingelegten Aprikosen und Himbeersorbet

Dreierlei von der Erdbeere  
mit Creme, marinierten Erdbeeren und Erdbeereis

Hausgemachtes Zitronensorbet  
mit Wellings Crémant am Tisch aufgefüllt

Frühlingshafte Variation von unseren Desserts – gerne auch mit 2 Löffeln-  
mit Creme, Mousse, frischen Früchten und Parfait

Viererlei Käse mit Feigensenf, Nüssen und getrockneten Aprikosen  
dazu reichen wir Ihnen Brot und Butter

Wir bringen Sie  
auf Tour!

## Gaste-RADTOUR-2012

– eine Reise mit dem Rad

Genießen Sie ein wunderschönes Sonntags-Event! Fahren Sie mit uns Rad!

**Sonntag, 17. Juni 2012**

Um 11.00 Uhr geht es unter fachkundiger Führung an der Linde in Repelen los. Wir erfahren gemeinsam ein schönes Stück Niederrhein. Nach ca. 2,5 Stunden machen wir eine Rast. Dort ist für Essen, Trinken und Unterhaltung bestens gesorgt. Anschließend können Sie etwas in der Sonne relaxen.

Die Tour umfasst eine Strecke von ca. 45 km. Sie ist auch für Kinder von 12 Jahren geeignet. Sie werden begeistert sein!

Am besten, Sie sichern sich sofort einen Platz und kaufen Ihre Teilnahmekarte. Bitte wenden Sie sich an unser Rezeptionsteam.



Unser Freundschaftspreis für Sie:  
Freundschaftspreis  
für Essen, Trinken und Unterhaltung

29,50 €

*Kinder zahlen natürlich nur die Hälfte!*

