



ENDLICH KRÄUTER- FRÜHLING



- Menü -

Flammlachsrose
im Kräuterschaumsüppchen mit
Kresse und Dill

Geschmorte Lammhaxe
mit kräftiger Rotweinsauce und
orientalischem Gemüse-Reis

Pavlova mit Rhabarberkompott
und Waldmeistercreme

45€

Cabernet Sauvignon
Crianza | trocken | Navarra
0,2l – 6,60





ENDLICH KRÄUTER- FRÜHLING

Unsere Frühlingsaktion rund um die ersten kulinarischen Genüsse des Jahres!

Vorher

Carpaccio

vom Rinderfilet mit Kapern, Parmesan & Salatgesteck 9,5

FlammlachsRose

im Kräuterschaumsüppchen mit Kresse und Dill 9,5

Hauptgang

Zartes Doradenfilet mit Mango-Ananas-Chutney

auf gebratenen Salatherzen und Jasminreis mit Cashewkerne 28,5

Tagliarini mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust,

Pesto von Brunnenkresse und Basilikum, Paprikawürfel,
Spinat, Parmesan und Pinienkerne 23,5

FrühlingsSchnitzel

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Spinatsauce,
Hartkäse, knusperigem Ei und Bratkartoffeln 22,5

Geschmorte Lammhaxe

mit kräftiger Rotweinsauce und orientalischem Gemüse-Reis 29,5

Dessert

Pavlova mit Rhabarberkompott

und Waldmeistercreme 9,5



Salate

LieblingsSalat

knackige Blattsalate, Gurken, Radieschen, rote Zwiebeln, Edamame, Rotkohl, geröstete Kürbiskerne und Veggie Sonnenblumenkerne, Croutons und Vinaigrette

11

LieblingsSalat mit Knuspergemüse Veggie

im Tempurateig gebacken mit Chilicreme

17

LieblingsSalat mit Gambas

gebratene Riesengarnelen mit Sesam und Teriyaki Sauce

23,5

LieblingsSalat mit Hähnchenbrust

gebratene Hähnchenstreifen in Teriyaki Sauce & Chilicreme

19,5

Bowls

mit Jasminreis, Rotkohl, Edamame, Ananas, Möhre & Chilicreme

Knuspriger Blumenkohl Veggie

Blumenkohl mit Curry und Paprika im Tempurateig

18

Chicken Teriyaki

gebratene Hähnchenstreifen mit Teriyaki Sauce & Chilicreme

20

Gebratene Gambas

gebratene Riesengarnelen mit Sesam und Teriyaki Sauce

23

Pasta & Curry

Mezzelune - vegane Pasta mit Spinatfüllung, Zuckerschoten, Tomaten, Rucola, Cashewkerne, Hartkäse oder veganer Käse

20,5

Gebratene Salatherzen auf Linsendal

Zitronenschmand und Schmorgemüse

20,5



Suppe

„Grönegauer Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit ordentlich was drin 6,5

Hauptgang

Beutlings-Burger

180g Rindsburger, Burgersauce, Tomatenscheiben,
hausgemachtes Gurkenrelish, Salat & Pommes 18,5

Goldbrink-Burger

knusprig-gebackene Zucchini im Tempurateig, Tomate,
hausgemachtes Gurkenrelish, Salat & Pommes 17,5

Flammlachs-Burger

120g Flammlachs, Honig-Senf-Dillsauce, Gurkenscheiben,
Apfelschnitze und rote Zwiebeln, Pommes 20,5

„Jägerschnitzel“ - *beliebter Klassiker*

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit frischen
Champignons in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat 22

„Paprikarahmschnitzel“

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit
Paprikarahmsauce, Pommes und Salat 22

Kotelett - das Weitbekannte

mit Bratkartoffeln, Senf und Salat 15,5

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter

Pommes und Salat 35

Süßes

Kleiner Eisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne 4,5

Panna Cotta mit Mango-Lorbeerkompott 5,5

Für Kinder und Kindeskinde



„Wickies“ - Bratkartoffeln mit Spiegelei, Rohkost



6

Schweineschnitzel „Bob der Baumeister“
mit Gemüse und Pommes



10

Kaiserschmarrn mit Apfelmus für wilde Hühner & Kerle



6

Piratenteller Sharky (Teller, Besteck & Serviette)



0

Jedes Kind erhält ein Überraschungsdessert

Kegelbahn



Spaß am Kegelsport

Fragen sie jetzt nach Terminen! Mieten sie für Freunde und Familie unsere frisch renovierten Kegelbahnen. Feiern sie Geburtstage oder treffen sie sich mit Freunden & werfen sie nebenbei ein paar Kugeln. Termine für Weihnachtsfeiern sind begehrt und sollten frühzeitig gebucht werden! Sie erreichen uns auch per WhatsApp: 05429 306

Getränke

Aperitif

Amerie – Likör von Walderdbeeren und Himbeeren mit Sekt	0,1	Ltr.	4,50
Aperol Spritz	0,1	Ltr.	4,50
Lillet Wild Berry	0,1	Ltr.	4,50
Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)	0,1	Ltr.	3,90
Sekt – Schloss Koblenz - Glas	0,1	Ltr.	2,80
Prisecco Apfel, Quitte, Akazienblüte alkoholfrei, bio & vegan	0,2	Ltr.	8,40
<i>Frische Birkenblätter, Holunder, Riesling, weißer Tee</i>	0,7	Ltr.	19,80

Wasser, Saft & Limonade

Mineralwasser	0,25	Ltr.	2,50
stilles Wasser	0,25	Ltr.	2,50
Mineralbrunnen – medium oder still	0,75	Ltr.	6,80
Apfel-, Orangen-, Bananen-, Kirsch-, Maracuja- & Schwarzer Johannisbeernektar	0,3	Ltr.	3,80
- Saft als Schorle 0,5 l + 1,40	0,3	Ltr.	3,80
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,3	Ltr.	3,30
Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2	Ltr.	3,30
Thomas Henry – Tonic Water	0,2	Ltr.	3,30

Biere

Herforder Pils vom Fass	0,3	Ltr.	3,30
Herforder Pils vom Fass	0,4	Ltr.	4,20
Oberbräu Helles vom Fass	0,5	Ltr.	5,00
König Ludwig Dunkel vom Fass	0,5	Ltr.	5,00
Schneider Weisse vom Fass	0,3	Ltr.	3,30
Schneider Weisse vom Fass	0,5	Ltr.	5,00
Frankenheim Alt	0,33	Ltr.	3,30
Vitamalz	0,33	Ltr.	3,30
Pils -alkoholfrei-	0,33	Ltr.	3,30

Offene Weine

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, Österreich	0,1	Ltr.	3,20	0,2	Ltr.	5,80
Riesling, trocken, Nahe	0,1	Ltr.	3,20	0,2	Ltr.	5,80
Grauer Burgunder, trocken, Baden	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	6,60
Rivaner, halbtrocken, Rheinhessen	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	6,20
Riesling, lieblich, Mosel	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	6,20

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Baden	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	6,60
---	-----	------	------	-----	------	------

Rotwein

Merlot, trocken, Spanien	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,90
Cabernet Sauvignon, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	6,60
Dornfelder Rotwein, halbtrocken Rheinhessen	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,90

Flaschen Weine

<u>Weißwein</u>	Euro
2021er Peter Freimuth Grüner Veltliner -trocken- Österreich - Burgenland	16,80
2022er Weingut Schlink Riesling -trocken- Nahe	16,80
2021er Bickensohler Steinfelsen Grauer Burgunder -trocken- Baden	19,20
2021er Weingut Schales Rivaner –halbtrocken- Rheinhessen	17,80
2022er Klüsserather St. Michael Riesling, Spätlese -lieblich- Mosel	19,80
<u>Roséwein</u>	
2021er Bickensohler Steinfelsen, Spätburgunder, Weißherbst -halbtrocken- Baden	18,20
<u>Rotwein</u>	
2019er Bickensohler Steinfelsen Spätburgunder -trocken- Baden	20,20
2021er Weinkellerei Drathen Dornfelder -halbtrocken- Rheinhessen	16,80
2021er Ruppertsberger Weinkeller Merlot -trocken- Pfalz	18,80
2019er Piedemonte Cabernet Sauvignon, Crianza -trocken- Spanien – Navarra	21,20
<u>Sekt</u>	
Sekt Schloss Koblenz - trocken 0,7 l	16,80

K o r n

Korn – jung

Berentzen Korn, Strohtmann Korn, Kisker Korn	2 cl	1,80
Berentzen Korn2Korn	2 cl	3,20
Brennerei Ehringhausen Dinkelkorn	2 cl	2,80
Brennerei Ehringhausen Kornbrand	2 cl	3,20
Burekorn	2 cl	2,00
das Korn Doppelkorn	2 cl	3,20
Deicht – EmmerKorn	2 cl	5,90
Echter Emmerich – Emmerbrand	2 cl	3,70
Fürst Bismark Doppelkorn	2 cl	2,00
Ick meene Man – Gerstenkorn	2 cl	3,20
King Korn – Winterweizen Doppelkorn	2 cl	2,40
Möhne Korn – Weizen Doppelkorn	2 cl	3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,00
NORK Doppelkorn	2 cl	3,20
Ryekorn Roggenkorn	2 cl	3,70
Sasse NJU Korn mild	2 cl	2,80
Sasse NJU Korn fruchtig	2 cl	2,80
Sasse NJU Korn wuchtig	2 cl	2,80
Schwarze Frühstückskorn	2 cl	1,80
Vollkorn	2 cl	5,90

Korn - gelagert

Berentzen vom alten Fass	2 cl	2,00
Brenn. Ehringhausen Der kleine Lord No.2	2 cl	5,90
Brenn. Ehringhausen Der kleine Lord No.6	2 cl	5,90
Brenn. Ehringhausen Dinkelkorn Holzfass	2 cl	3,80
Burgenkorn –	2 cl	5,90
das Korn Alter Doppelkorn	2 cl	6,80
Geutings Alter	2 cl	2,00
Geutings Westmünsterländer Edelkorn	2 cl	3,20
Heyde 1860	2 cl	3,20
Heyde Edition III	2 cl	3,80
Heyde Edition S9	2 cl	7,80
Hardenberg Hochzeitsweizen	2 cl	2,00
Hullmann Alter Korn	2 cl	2,00
Hullmann Charge 15	2 cl	3,20
Rosche Uralter	2 cl	2,20
Rosche – de la Roche	2 cl	3,20
Rosche – Susannes first	2 cl	4,80
Rosche Generation 5 - Whiskyfass	2 cl	5,90
Sasse Lagerkorn VSOP	2 cl	3,20
Sasse Cigar Spezial Bester Whisky Kontinentaleuropas (Korn)	2 cl	4,80
Sasse Lagerkorn 10 (Schwarzhafer)	2, cl	9,60
Sasse Lagerkorn 11 (Imperialgerste)	2 cl	9,60
Sasse Lagerkorn 12 (Emmerkorn)	2 cl	9,60
Sasse TS Privat – alter Kornbrand von 1972	2 cl	15,80
Sasse Bordeaux finish – Ausbau in Chateau Latour Barriques	2 cl	21,50
Sasse Rye	2 cl	4,80
Wollbrink - Alter Johann Wollbrink	2 cl	2,20

Spirituosen

Schnapps

Korn, Wacholder, Pfefferminzwacholder	2 cl	1,80
Grafschafter Kräuterwacholder von Sasse	2 cl	3,20
Steinhäger - Schinkenhäger Doppelwacholder	2 cl	2,20
Tequila, Tequila Gold	2 cl	3,20
Wodka – Absolut	2 cl	2,50

Likör

Appel, Saure Kirsche, Rhabarber, Pfeffi	2 cl	1,80
Likör 43, Baileys,	2 cl	2,80
Tia Maria, Amaretto	2 cl	2,80
Kakao mit Nuss von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,20

Anis, Aquavit & Kräuter

Sambuca, Ouzo,	2 cl	2,80
Jubiläums Aquavit, Malteser	2 cl	3,20
Leibwächter, HKT	2 cl	2,20
Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Sechser	2 cl	2,80
Fernet Branca, Underberg, Kümmerling, Lockstätter	2 cl	2,80
Gerlever Gelassenheit	2 cl	3,50

Obstbrände

Alte Marille von Prinz	2 cl	3,20
Grappa Moskato - Sibona	2 cl	3,20
Himbeere von Pistole Hardcore Food	2 cl	3,20
Himbeergeist von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,50
Pflaumenbrand mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	3,20
Williamsbirne mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	3,20
Williamsbirne von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,50

Whisky, Brandy & Weinbrand

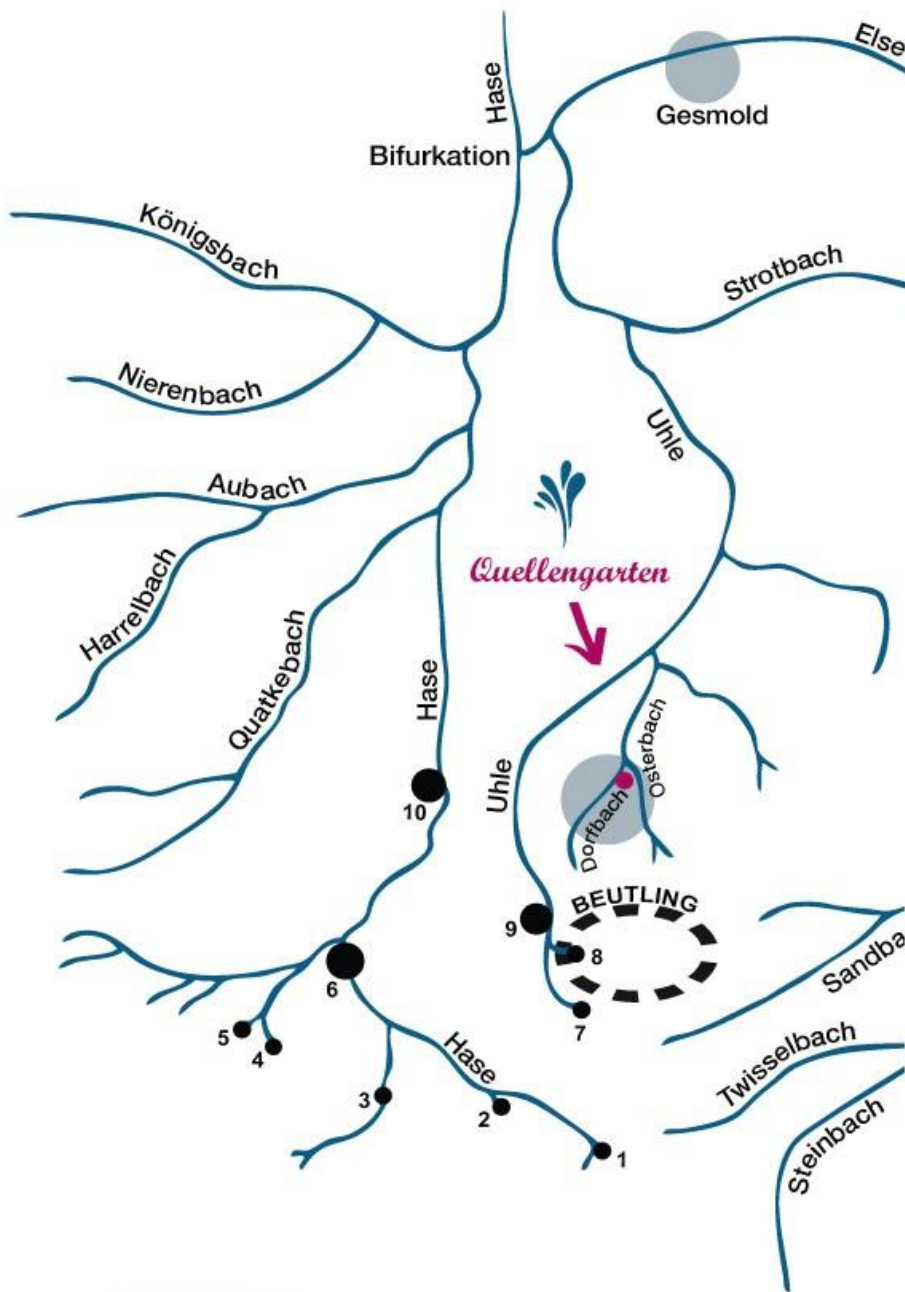
Jim Beam	4 cl	4,00
Jack Daniels	4 cl	4,50
Mariacron,	2 cl	2,80
Grand Manier	2 cl	3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	4,20
Milchkaffee (Großes Glas)	3,20
Espresso	2,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiatto (Großes Glas)	3,20
Glas Tee (Großes Glas):	
- Friesen-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, RooibosVanille-, Pfefferminztee	3,20
Kakao (Großes Glas)	3,20
Kakao mit Amaretto (Großes Glas)	5,90
Heiße Zitrone (Großes Glas)	3,20
Glühwein (Großes Glas) / Grog - 4 cl Rum (Großes Glas)	4,50

Quellengarten

Wellingholzhausen



Die Quellen in Welling-holz-hausen (Quellen-wald-dorf)

- 1 Hasequelle
- 2 Schwarze Welle
- 3 Blauer See
- 4 Große Rehquelle
- 5 Kleine Rehquelle
- 6 Kronensee
- 7 Uhlequelle
- 8 Herzquelle
- 9 Uhlesee
- 10 Hasesee

*Der Garten des Gasthofs wurde 2022
prämiiert vom Verband der Landschaftsgärtner.
Das Thema des Gartens sind die Quellen von
Hase und Else in der Umgebung von
Wellingholzhausen.*

GASTHOF SCHRAGE
SEIT 1788