

## Großer Spargelbrunch

MITTWOCH 01. MAI | AB 10 UHR

ALLES VON UND MIT DEM  
LECKEREN STANGENGEMÜSE!

FRÜHSTÜCK / MITTAG / DESSERT

Preis pro Person 45,50 €

## Spargelbuffet

MI 1. MAI, SA 18. MAI, SO 19. MAI  
EINLASS 17.30 UHR BEGINN 18.30 UHR

### KALTE KÜCHE

Spargelcremesuppe,  
Spargelsalat mit Grönlandshrimps.  
im Bierteig gebackener Spargel mit Bärlauchpesto,  
mit Pumpnickel & Speck gebratener  
grüner & weißer Spargel,  
marinierter Stangenspargel, sowie frischer Spargel

### MIT FOLGENDEN BEILAGEN:

Roastbeef - vor dem Gast tranchiert,  
Lachs im Ganzen, roher & gekochter Schinken,  
Räucherlachs vom norwegischen Fjordlachs,  
gegrillte Lammsteakhälfte,  
Medaillons vom Jungschwein,  
Putenschnitzel & Kalbsröllchen in Kräuter-Tomatensauce,  
Gratin & neue Kartoffeln, frische Drillinge,  
sowie zerlassene Butter & Sauce Hollandaise

### GROßES DESSERTBUFFET

Eierlikör-Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren,  
verschiedene Cremes, Tiramisu,  
frischer Obstsalat & vieles mehr...

Preis pro Person 52,50 €

Bezahlung per Überweisung vorab

## Brunch am Muttertag

SONNTAG, 12. MAI | AB 10 UHR

### FRÜHSTÜCK

große Wurst & Käseauswahl, Aufschnitt, Zwiebelmett,  
roher & gekochter Schinken, frische Eierspeisen,  
Shrimpscocktail, Räucherlachs & Sahnemeerrettich,  
Müslivariationen, frischer Obstsalat, Joghurt & Quark,  
Marmeladen & Gelees, Becel-Margarine, sowie Diätkonfitüre

### GEGEN 12 UHR ZUM MITTAG SERVIEREN WIR

Original Wiener Schnitzel mit Gurkensalat & Röstkartoffeln,  
Lachs im Kartoffelbett,  
Schweinelendchen mit frischen Kräuterseitlingen in Rahm,  
Bandnudeln & Blattsalate  
Roastbeef - vor dem Gast tranchiert,  
mit Bärlauchpesto & Gratinkartoffeln,  
Ochsenbäckchen mit getrüffeltem Püree & frischem Gemüse,  
frischer regionaler Spargel,  
Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln

### GROßES DESSERTBUFFET

Preis pro Person 52,80 €

Kinder bis 6 Jahre frei / bis 11 Jahre 19,90 €

## Pfingstbrunch

PFINGSTSONNTAG & - MONTAG,  
19. & 20. MAI | AB 10 UHR

Wir servieren Ihnen ab 10 Uhr  
ein ausgewogenes Frühstück.  
Des Weiteren begleiten Sie Kaffee und  
unsere Teestation mit erlesenen Teesorten bis 12 Uhr.  
Ab 12 Uhr verwöhnt Sie unsere Küche  
mit warmen Köstlichkeiten, Beilagen und Gemüse.  
Großes Dessertbuffet!

Preis pro Person 39,90 €

Kinder bis 6 Jahre frei / bis 11 Jahre 12,90 €

## Unsere Wochenaktionen

DONNERSTAG: SCHNITZELTAG

jedes Schnitzel mit Beilage 17,50 €

FREITAG: BAYRISCHE HAXE BIS APRIL

knusprige Haxe aus dem Rohr  
mit frischem Püree und Sauerkraut 27,50 €

AB MAI ERWARTEN EUCH WIEDER  
UNSERE SPARERIBS

27,50 €

SONNTAGMORGEN: BRUNCH

Wir servieren Ihnen ein ausgewogenes Frühstück,  
zum Mittag eine Suppe, drei verschiedene Hauptgerichte  
und ein großes Dessertbuffet 34,90 €

SONNTAGABEND: STEAK-TIME

300g Hüftsteak mit Pfeffersoße,  
geschmorte Champignons und Zwiebeln,  
Kräuterbutter, Salat, Rosmarinkartoffeln 28,50 €

## Freudichdrauf-Termine:

07. Juli - 25. August 2024

Sieben - das Sommermenü der KAM-Wirte

7. - 11. August 2024 Bochum Kulinarisch

01. - 31. Oktober 2024

Das Heimatmenü der KAM-Wirte

## Die Geschenkidee

Verschenken Sie doch einen Gutschein für einen  
Abend zu Zweit, unseren beliebten Brunch,  
oder für das Menue-Karussell 2024!



Das Frühjahr  
IM GASTHAUS WEIß

GASTHAUS *Weiß*

GASTHAUS WEIß  
IN DER DELLE 4 | 45529 HATTINGEN  
02324 - 85558 | INFO@GASTHAUS-WEISS.DE  
WWW.GASTHAUS-WEISS-HATTINGEN.DE

# Menükarussell 2024

DAS MENUE KARUSSELL DREHT SICH WIEDER  
VOM 01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2024

UNSERE TOUR DURCH SÜDAFRIKA GEHT WEITER  
- IMMER WIEDER ANDERS -

DUETT VON DER ROTEN KAP-GARNELE  
Mango-Chili-Risotto

---

SÜDAFRIKANISCHER POTJIE POT  
Linsen-Strauß-Kokos-Curry

---

BARRACUDA - BUTTERFISCH - KAPSEEHECHT  
Orangenpfeffer-Grillgemüse | Süßkartoffelstampf

-ODER-

TRANCHEN VOM NAMIBISCHEN WEIDERIND  
Monkey-Glenn Sauce | Grillgemüse  
Kalahari-Wüsten-Salzbutter | Süßkartoffelsticks

---

MAMA BOFANA'S SCHOKOKUCHEN  
Ananas-Kompott | Amarulaeis

€ 74

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

# Großes Fluss- & Meeresfrüchtebuffet

28. MÄRZ- EINLASS 17.30 UHR BEGINN 18.30 UHR  
29. MÄRZ- EINLASS 17.30 UHR BEGINN 18.30 UHR

## KALTE KÜCHE

Terrine von Jakobsmuschel, Hecht & Frutti di Mare,  
mit Preiselbeeren gefüllte Matjesröllchen an Cocktailsauce,  
Riesengarnelen mit Knoblauchsauce, Potpourri  
Variation vom Räucherfisch, Lachs & Forelle mit Sahnemeerrettich,  
Komposition von Makrelenhäppchen, Cocktail von  
Grönlandshrimps, Graved Lachs mit Honig-Dillsauce,  
Sardinen in Basilikum, gefüllter Hecht, Salat Frutti di mare,  
Austern auf Eis, Salat von Flusskrebsschwänzen in Curry-Lauch

## WARME KÜCHE

Rahmsüppchen von der geräucherten Makrele,  
Muschelgemüsesüppchen, südafrikanischer Kapseehecht auf Süßkartoffelstampf, Filet vom Papageienfisch „asiatische Art“ auf Wurzelgemüse, Viktoriabarsch im Sesammantel auf Blattspinat und einer Noilly-Pratsauce, Zanderfilet unter der Blutwurstkruste auf Rahmsauerkraut, Steinbeisserfilet in einer altdeutschen Senfsauce, Baby Pulpo in einer Tomaten-Kräutersauce, Showfisch  
Dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl von frischem Brot, Paprikareis, schwarzen Nudeln, Kräuterkartoffeln, Salaten der Saison mit zweierlei Dressing

## DESSERTBUFFET

Preis pro Person 62,50 €  
Bezahlung per Überweisung vorab

# Neptuns Fischbrunch

KARFREITAG, 29. MÄRZ 10 BIS 14 UHR

## FRÜHSTÜCK

große Wurst & Käseauswahl, Aufschnitt, Zwiebelmett, roher & gekochter Schinken, frische Eierspeisen, Shrimpscocktail, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Müslivariationen, frischer Obstsalat, Joghurt & Quark, Marmeladen & Gelees, Becel-Margarine sowie Diätkonfitüre, kleine Frühstücksbrötchen, zusätzlich reichen wir Makrelenhäppchen und Meeresfrüchtesalat

## GEGEN 12 UHR ZUM MITTAG SERVIEREN WIR:

Filet vom Papageienfisch „asiatische Art“ auf Wurzelgemüse,  
Zanderfilet unter der Blutwurstkruste auf Rahmsauerkraut mit Röstkartoffeln, Lachs im Kartoffelbett, Steinbeisserfilet auf altdeutscher Senfsauce mit getrüffeltem Püree,  
Schweinefilet mit Sahnechampignons & Rosmarinkartoffeln, Putenfilet mit Blattspinat & Sauce Hollandaise gratiniert dazu reichen wir Röstitaler

## GROßE DESSERTAUSWAHL

Preis pro Person 42,50 €  
Kinder unter 6 Jahre frei | Kinder bis 11 Jahre 19,90 €  
Bezahlung per Überweisung vorab

# Osterbrunch

OSTERSONNTAG, 31. MÄRZ 10-14 UHR  
OSTERMONTAG, 01. APRIL 10-14 UHR

## FRÜHSTÜCK

große Wurst & Käseauswahl, Aufschnitt, Zwiebelmett, roher & gekochter Schinken, frische Eierspeisen, Antipasti, Shrimpscocktail, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Müslivariationen, frischer Obstsalat, Joghurt & Quark, Marmeladen & Gelees, Becel-Margarine, Diätkonfitüre, große Brot- & Brötchenauswahl, Croissants

## GEGEN 12 UHR ZUM MITTAG SERVIEREN WIR:

Ente mit Backpflaumensoße  
Lammsteakhälfte mit Kräutertomatensoße, Ratatouille & Rosmarinkartoffeln  
Roastbeef - vor dem Gast tranchiert unter der Kräuterkruste mit Jus & frischem Gemüse,  
Schweinefilet mit frischem deutschen Spargel, Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln, Lachs im Kartoffelbett

## GROßE DESSERTAUSWAHL

Preis pro Person 52,50 €  
Kinder unter 6 Jahre frei  
Kinder bis 11 Jahre 19,90 €  
Bezahlung per Überweisung vorab

