



ResidenzHotel

Oberhausen

Pikantes Kürbiscremesüppchen
mit Kernen und Öl ^{G, H, L}
5,50 €

Tomatenrahmsuppe
mit hausgemachten Croutons ^{A1, G, I}
5,00 €

Herzhafter Buchweizencrêpe
gefüllt mit Rucola, Hirtenkäse, Tomate und Honigsenfcreme ^{C, G, J}
11,00 €

„Tagliolini Nero“
Schwarze, dünne Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen
und Kichererbsen in Sesam-Kurkumasauce ^{A1, B, C, N, I, J, K}
14,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen
vom irischen Rind mit Trüffelgnocchi und Blattsalaten der Saison in weißer Balsamicovinaigrette ^{C, G, I, J, L, 2, 3}
15,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Rind (ca. 190 g)
mit Süßkartoffelpommes, Schalotten-Birnen-Chutney und Thymian-Zitronenbutter
dazu Blattsalate der Saison ^{C, G, L, 1}
18,50 €

Schnitzel „Exotik“ vom Schweinerücken
mit frischer, gegrillter Ananas und Chilisauce, Paranüssen und Ziegenkäse überbacken dazu Tagliolini ^{A1-A5, C, G, H4, J}
14,00 €

„Der Waldläufer“
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce und Rosmaringnocchi mit Zucchini ^{A1-A5, C, G, L, 2}
13,50 €

„GeNuss Kuss“
Eisbecher mit Haselnuss- und Walnussei, Giotto, Sahne und Haselnussirup ^{A1, C, F, G, H1-H8, 2}
6,50 €

„Apfel Duett“
Sorbet vom grünen Apfel
auf hausgemachtem Kompott
und Nusskrokant ^{H, L, 3}
5,50 €

Für die kleinen Gäste

Spiralnudeln in Tomatenrahmsauce
mit Parmesan ^{A1, C, G}
4,50 €

5 knusprige Fischstäbchen
mit Gnocchi und Ketchup ^{A1, C, D, G, I, L, 2}
6,50 €