

# MERCURE

HOTELS

## SPEISEKARTE

### MENU

#### VORSPEISEN

##### STARTERS

---

Zwiebelkuchen € 12

Wildkraut | Kürbiswürfel

*Onion tart*

*Wild herb | Pumpkin*

**A,B,C,H,I**

Winterliche Variation € 14

Pancetta | Zweierlei Dip

Salat

*Winter Variation*

*Pancetta | Two types of dip*

*Salad*

#### SUPPE

##### SOUP

---

Latte Macchiato € 9

von Waldpilzen

Estragon Schaum

Chilifäden

*Latte Macchiato of*

*wild mushrooms*

*Estragon foam | Chili*

**B,H**



**Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot  
von der Bäckerei Risken aus Bochum**

*All starters are served with bread from  
bakery Risken from bochum*



#### BOWLS

##### BOWLS

---

Salatbowl € 13

Wildkrautsalat | Tomaten

Gurken | Paprika | Zwiebeln

*Saladbowl*

*Wild herbs salad | Onions*

*Tomatoes | Cucumber*

*Paprika*



Zusätzlich zur Salatbowl

Feta | Oliven € 5

Gebratene Zucchini

*Additionally to saladbowl*

*Feta cheese | Olives*

*Fried zucchini*



oder/or

Gebratene Hähnchenbrust € 7

*Fried chicken breast*



# MERCURE

HOTELS

## SPEISEKARTE

### MENU

Dressing nach Wahl  
Balsamico-Weißkirsch  
Vinaigrette | Joghurt  
Kürbiskerne  
*Dressing of choice*  
*Balsamico white cherry*  
*Yogurt | Pumpkin seeds*

Vegane Curry-Linsen-Bowl € 14  
Röstkarotten  
Petersilien-Dip  
*Vegan curry lentils bowl*  
*Roasted carrots*  
*Parsley dip*



### HAUPTGANG MAIN COURSE

Spinatknödel € 16  
Tomaten Chutney  
*Spinach dumplings*  
*Tomato chutney*



Tagliatelle | Pilz-Bolognese € 17  
Tomaten | Creme Fraiche  
*Tagliatelle | mushroom*  
*Bolognese | Tomatoes*  
*Creme Fraiche*  
**B,C,H**



Hirschburger € 19  
Laugenbrötchen | Rotkohl  
BBQ-Zwiebel-Chutney  
Camembert  
Rote Bete-Pommes  
*Deer burger | pretzel roll*  
*Red cabbage*  
*BBQ-onion chutney*  
*Camembert*  
*Red beet fries*  
**B,C**

Gedämpftes KabaJaufilet € 22  
Weißwein-Zitronen-Sauce  
Blattspinat  
Sepia Fettuccine  
*Steamed cod fillet*  
*White wine sauce*  
*Spinach*  
*Sepia Fettuccine*  
**A,B,C,J**



Wiener Kalbsschnitzel € 26  
Kapernbutter | Zitrone  
Bratkartoffeln | Salat  
*Viennese escalope of veal*  
*Capers butter | Lemon*  
*Fried potatoes | Salad*  
**A,B,C**

# MERCURE

HOTELS

## SPEISEKARTE

### MENU

Lammkarree € 36  
Schalotten Jus  
Kürbis Risotto  
*Rack of lamb*  
*Shallot sauce*  
*Pumpkin risotto*  
**B,C,H,I**

Maronen-Creme Brulee € 10  
Zimtsauce | Feigen  
*Chestnut Creme Brulee*  
*Cinammon sauce*  
*Figs*  
**A,B**

## DESSERT

### DESSERT

---

Ben & Jerry´s Eiscreme € 4  
*Ben & Jerry´s ice cream*  
*Strawberry Cheesecake*  
*Cookie Dough*  
*Caramel Chew*  
*Chocolate Fudge Brownie*  
**A, B, C, E, G**



Apfel-Tiramisu € 9  
Buskuit | Espresso  
Mascarpone  
*Apple tiramisu*  
*Buscuit | Espresso*  
*Mascarpone*  
**B,C**

# MERCURE

HOTELS

## SPEISEKARTE

### MENU

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer in Euro

*All prices include service charge and VAT*

1 – Konservierungsstoff | 2 – Farbstoff | 3 – Antioxidationsmittel  
4 – Geschmacksverstärker | 5 – Phosphate | 6 – Taurin  
7 – mit Süßungsmittel | 8 – enthält Phenylalinquelle | 9 – Süsstoffe, kann  
bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 10 – geschwefelt  
11 – geschwärzt | 12 – gewachst | 13 – coffeinhaltig | 14 – chininhaltig

A – Eier | B – Milch, Lactose | C – enthält glutenhaltige Getreide  
(Weizen C1, Gerste C2, Hafer C3, Roggen C4, Dinkel C5, Grünkern C6, Einkorn C7,  
Emmer C8, Kamut C9, Triticale C10)

D – Erdnüsse | E – enthält Schalenfrüchte  
(Mandel E1, Walnuss E2, Haselnuss E3, Cashewnuss E4, Pecannuss E5,  
Paranuss E6, Pistazie E7, Macadamianuss E8)

F – Sesam | G – Soja | H – Sellerie | I – Senf | J – Fische | K – Krebstiere | L – Weichtiere  
M – Lupinen