

Steaks

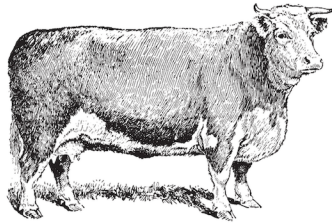
gegrillt mit feinem Holzkohle Aroma

-Argentinisches Angus Rinderfilet-
200g 34€ | 300g 42€

-Rumpsteak-
vom Angus Rind
300g 39€

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
kleine Salate von Max Plöger mit unserem Hausdressing,
knuspige Pommes Frites ,
Kalbsjus oder hausgemachte Kräuterbutter

-Short Ribs vom NEULAND Rind-
in Bone sucking BBQ Soße, cole slaw und knusprigen Pommes
36€



Die Klassiker

-Matjes "Hausfrauenart"-
mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Joghurt und Ommas
Bratkartoffeln

20€

-Schnitzel aus dem NEULAND Schweinerücken-
Ommas Bratkartoffeln mit Speckstippe, kleine Salate
Champignon oder Paprikasoße + 4,50€

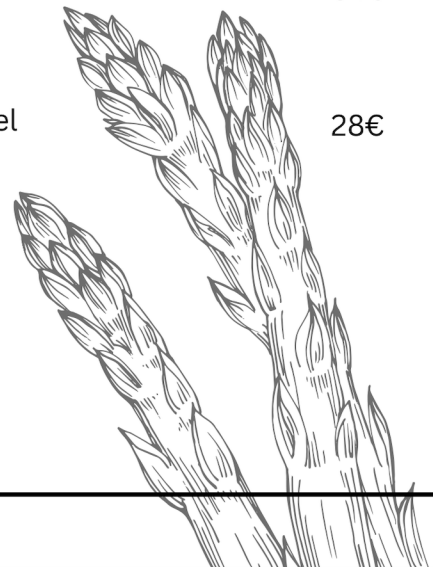
20€

-Filet vom Wolfsbarsch -
Hummersoße, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

34€

-Ravioli mit Steinpilzen und Frischkäse gefüllt-
mit sautiertem Babyspinat und Ragout vom grünen Spargel
gebratene Wildgarnele +3€/Stk

28€



surf & turf
Wildgarnele
in der Schale gegrillt +3€

Abendmahlmenü

- kleine Einstimmung -
serviert mit Brot von Marcus Wulfhorst
und Nussbutter

Vorspeisen

*-Bio Tomaten von Frings-
Avocado, Mozzarella von Büffel Bill, Jalapeño
24 €

*- Lachsfilet ,wachsw weich gegart-
Schnittlauchgrauen, Nussbutter schaum, schwarzer Knoblauch
26 €

- Hummerschaumsuppe -
mit Einlage
19 €

- kleine Erfrischung-
Hauptgang

*- Kalbsfilet -
frische Pfifferlinge, Pak Choi
38 €

Dessert & Käse

- Käse von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen -
dazu servieren wir Birnensenf und hausgemachtes Früchtebrot
4 Brocken 18 €

*-unser Bielefeld Dessert -
Tonkabohne, hausgemachtes Sauerrahmeis
18 €

- petit fours -

Menü in 3 Gängen 75 €
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse)

6 Gänge 120€ | *4 Gänge 90€

große Weinreise 52€ | kleine Weinreise 36€

alkoholfrei 28€ | 20€

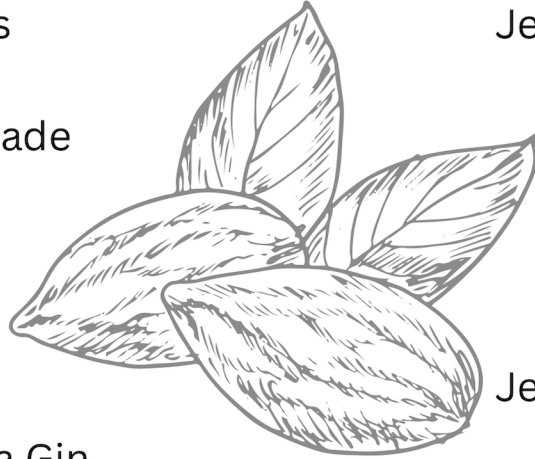
Gerne buchen Sie das "Gruß aus der Küche Paket" für 10€ dazu
(In den Menüs bereits enthalten)

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte einfach an!

Dessert

Hausgemachtes Cremeeis
Madagaskar Vanille
Belgische dunkle Schokolade
Sauerrahm

Je Kugel 3,90€



Sorbet
Granatapfel mit Mombasa Gin
Champagnersorbet mit einem Schuss Champagner
Apfel mit "Rübe" Zuckerrübenlikör
Dreierlei Sorbets

Je Kugel 3,90€
8 €
12 €
8 €
11 €

-Tonkabohnencreme-
Pistazienknusper, Erdbeer, Sauerrahmeis

18 €

-Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert-
mit Mango-Passionsfruchtsorbet

13 €

-Käseauswahl vom Brett-
von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
Birnensenf und hausgemachtem Früchtebrot

Ab 18 €

