

Steaks

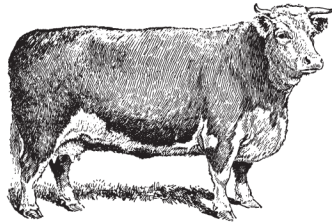
gegrillt mit feinem Holzkohle Aroma

-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

Surf & turf
Wildgarnele
in der Schale gegrillt +3€



Die Klassiker

- | | |
|---|-----|
| -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 frischen Pfifferlingen
gebratene Wildgarnele +3€/Stk | 28€ |

Abendmahl Menü

- kleine Einstimmung -
serviert mit Brot und Misobutter

Vorspeisen

*-herbstlicher Salt-
Kürbis, Entenfilets
24 €

*- Bauch vom Neuland Schwein-
Szechuan Pfeffer, Sesam
15 €

- Tom Kha Gai -
vom Atlantik Hummer
19 €

-Pflaume "süß sauer"-
Hauptgang

*- Rinderrückensteak-
Selleriepüree, Pilze, gebratene Potthucke
38 €

Dessert & Käse

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

*-Grüße aus Bielefeld -
Pandan, Birne, Ingwer
18 €

- petit fours -

6 Gänge 120€ | *4 Gänge 90€
große Weinreise 42€ | kleine Weinreise 29€
alkoholfrei 42€ | 29€

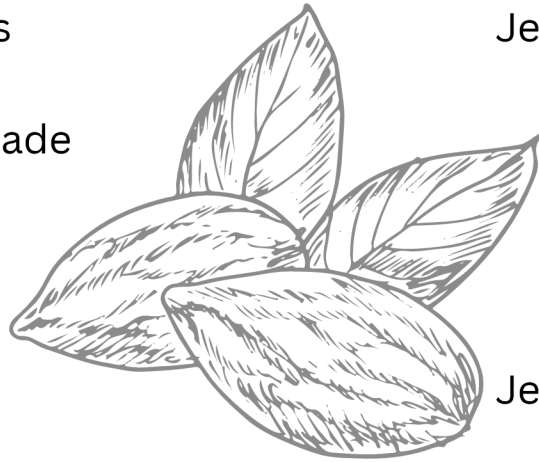
Gerne buchen Sie das "Grüß aus der Küche Paket" für 10€ dazu
(In den Menüs bereits enthalten)

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte einfach an!

Dessert

Hausgemachtes Cremeeis
Madagaskar Vanille
Belgische dunkle Schokolade
Sauerrahm

Je Kugel 3,90€



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

Je Kugel 3,90€
8 €
12 €
8 €
11 €

-Grüße aus Bielefeld-
Pandan, Birne, Ingwer

18 €

-Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert-
und Waldbeereneis

13 €

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

Ab 18 €

