

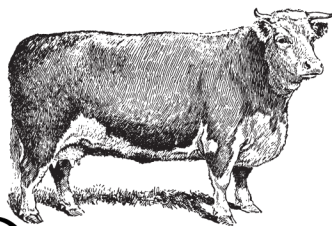
Steaks

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



Super Angebot



-2 Hähnchenschenkel in Joghurt und Zitrone mariniert
oder

“Königsberger” Klopse vom Wild mit Preiselbeeren-
dazu Herbstgemüse und Soße

Vorab gibt es unsere Tagessuppe und zu Eurem Hauptgang ein
Glas St. Laurent.

26€

Die Klassiker

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

20€

-Große Roulade vom NEULAND Rind-
mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln von Wilma Upmeier

29€

-Westfälischer Grünkohl-
mit Kasseler, Rauchwurst und Salzkartoffeln von Wilma Upmeier

25€

-Filet vom Wolfsbarsch -
Hummersoße, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

34€

-Ravioli mit Pilzen und Frischkäse gefüllt-
mit sautiertem Babyspinat und frischen Pilzen
gebratene Wildgarnele +3€/Stk

28€

surf & turf
Wildgarnele
in der Schale gegrillt +3€
1/2 Hummer +22€

Abendmahl Menü

- kleine Einstimmung -
serviert mit Brot und Butter

Vorspeisen

*-Sashimi von Yellowfin Thunfisch-
Kürbis, grüne Papaya, Karotte
24 €

*- Umami Pilze-
Erbse, Vadouvan
20 €

- Tom Kha Gai -
vom Atlantik Hummer
19 €

-Champagnersorbet-
Hauptgang

*- langsam gegarte Gänsebrust-
hausgemachter Rotkohl, Semmelknödel
36 €

Dessert & Käse

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

*-Grüße aus Bielefeld -
Affogato, Zwergorangenmarmelade, Haselnusseis
18 €

- petit fours -

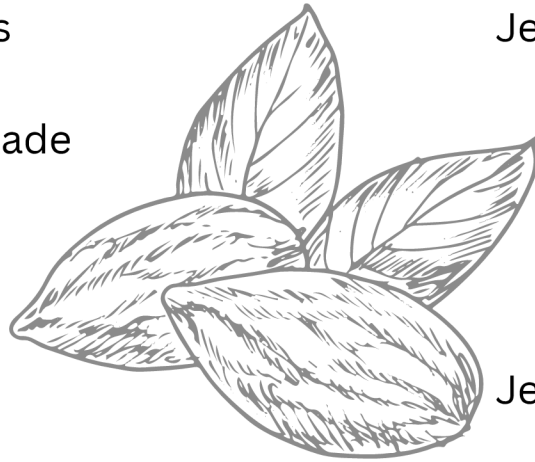
6 Gänge 120€ | *4 Gänge 90€
große Weinreise 42€ | kleine Weinreise 29€
alkoholfrei 42€ | 29€

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
Waldbeere
Haselnuss



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-
Affogato, Zwergorangenmarmelade, Haselnusseis

18 €

-Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert-
und Waldbeereneis

13 €

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

Ab 18 €

