

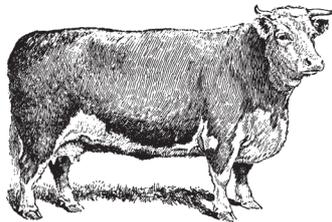
# Steaks

gegrillt mit feinem Holzkohle Aroma

-Argentinisches Angus Rinderfilet-  
200g 38€ | 300g 46€

-Rumpsteak-  
vom Angus Rind  
300g 42€

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€  
1/2 Hummer +22€

# Die Klassiker

- |  |     |
|--|-----|
| -Schnitzel aus dem NEULAND Schweinerücken-<br>Ommas Bratkartoffeln mit Speckstippe, kleine Salate<br>Champignon oder Paprikasoße + 4,50€ | 20€ |
| -Große Roulade vom NEULAND Rind-<br>mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln von Wilma Upmeier                                       | 29€ |
| -Westfälischer Grünkohl-<br>mit Kasseler, Rauchwurst und Salzkartoffeln von Wilma Upmeier  | 25€ |
| -Filet vom Wolfsbarsch -<br>Hummersoße, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln  | 38€ |
| -Ravioli mit Pilzen und Frischkäse gefüllt-<br>mit sautiertem Babyspinat und frischen Pilzen<br>gebratene Wildgarnele +3€/Stk            | 28€ |

# Abendmahl Menü

- kleine Einstimmung -  
serviert mit Brot und Butter

## Vorspeisen

\*-leicht geräuchertes Filet vom Seesaibling-  
Buttermilch, Gurkenspaghetti, Dill  
24 €

\*- Umami Pilze-  
Erbse, Vadouvan  
24 €

- Tom Kha Gai -  
vom Atlantik Hummer  
20 €

-Champagnersorbet-  
Hauptgang

\*- Scheiben vom Rinderbäckchen-  
Flower Sprouts, Kichererbsenkrokette  
39 €

## 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 130€ | \*4 Gänge 99€  
große Weinreise 52€ | kleine Weinreise 34€  
alkoholfrei 36€ | 24€

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  
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 €

