

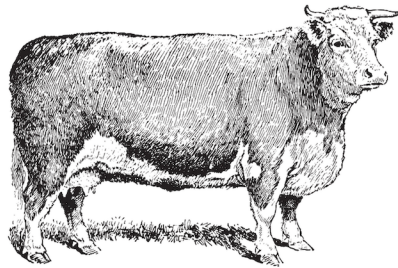
Steaks

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 mit unserem Hausdressing,
knuspige Pommes Frites ,
Kalbsjus oder hausgemachte Kräuterbutter



Die Klassiker

- | | |
|--|-----|
| -Schnitzel aus dem NEULAND Schweinerücken-
Ommas Bratkartoffeln mit Speckstippe, kleine Salate
Champignon oder Paprikasoße + 4,50€ | 20€ |
| -große NEULAND Rinderroulade-
hausgemachter Rotkohl, Salzkartoffeln von Wilma Upmeier | 29€ |
| -Tranche vom dänischen Köhler-
Hummerbisque, gegrillter grüner Spargel, Bärlauchgnocchi | 42€ |
| -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€
1/2 Hummer +16€



Abendmahlmenü

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

Vorspeisen

*-gebeizte Steinhagener Goldforelle im Nori-Blatt-
Erbsen-Minz Pürree, Zuckerschoten, Dashi
26 €

*- Blumenkohl -
Hummus und gebacken, schwarzer Knoblauch
23 €

- Hummerschaumsuppe -
mit Einlage
19 €

- kleine Erfrischung -
Hauptgang

*- Landhahn aus St. Vit -
geschmort und sanft gebraten, Morchelsoße, Knollen-Ziest, Bärlauchgnocchi
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)

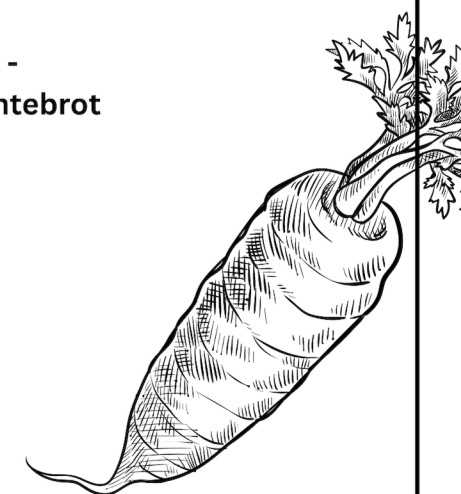
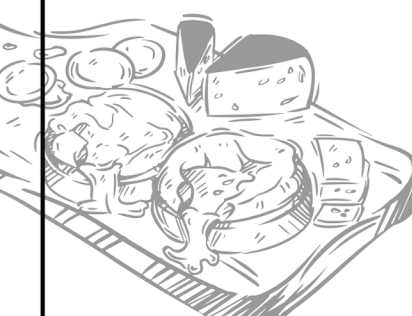
6 Gänge 120€ | *4 Gänge 90€

große Weinreise 52€ | kleine Weinreise 36€

alkoholfrei 28€ | 20€

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

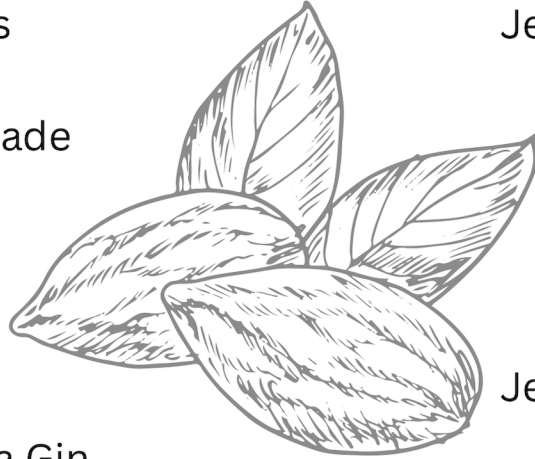
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte einfach an!



Dessert

Hausgemachtes Cremeeis
Madagaskar Vanille
Belgische dunkle Schokolade
Sauerrahm

Je Kugel 3,90€



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

Je Kugel 3,90€
8 €
12 €
8 €
11 €

-Tonkabohnencreme-
Pistazienknusper, frische und eingekochte Früchte,
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 €

