

## Vorspeisen

<b>Geflämmte Makrele</b>	19€
In Miso fermentierter Chicorée, scharfer Rhabarber, Shiitake Pilze und Soja (c,d,f)	
<b>Pochiertes Ei vom Bauernhof Wissbrock</b>	16€
Schnittlauchsud, geräuchertes Ochsenmark, Ofenkartoffel (c,g,o) +Desietra Kaviar aus Fulda 15€	
<b>Beeftea,</b>	18€
Wintertrüffel, Raviolo	
<b>Fetakäse im Strudelblatt</b>	15,50€
Mit kleinen Salaten und eingelegten Beten (a(w),g,c)	
<b>bunter Salat</b>	11,50   15,80€
mit gerösteten Körnern, Kernölvinaigrette und Westfalen Ciabatta von Marcus Wulfhorst (a,(w),m,h)	
<b>Unser Vorspeisenteller</b>	11,50€
Eine kleine Auswahl von Köstlichkeiten aus unserer Küche	

## Hauptgerichte

<b>Tranche vom Adlerfisch</b>	32,00€
Mit Tomaten-Estragonbutter und Canelli Bohnenpüree (d,g,)	
<b>Schnitzel vom NEULAND Schweinerücken</b>	19,50€
mit Bratkartoffeln und kleinen Salaten mit Kernölvinaigrette (a(w),c,m)	
+ Champignonrahmsauce	4,50€
+ Paprikasauce	4,50€
+ Hollandaise	4,50€
<b>Scheiben von der KIKOK Hähnchenbrust</b>	26,90€
Mit Bärlauch gefüllt. Dazu lauwarmer Salat von grünem Spargel und Kirschtomaten und hausgemachte Gnocchi (a(w),c,g)	
<b>Indisches Grünkohl Curry</b>	19,90€
Mit Roten Linsen, Kokosmilch und Basmati Reis	
<b>Münchener Tellerfleisch</b>	19,90€
Mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln (g,o)	

## Dessert & Käse

<b>Unser Cheesecake.</b>	12,50€
mit eingelegten Waldbeeren und Fruchtsorbet (a(w),c,g,o)	
<b>Grüße aus Bielefeld „Feld &amp; Flur“</b>	16,50€
Heucreme, Erdbeersorbet, Waldmeister, karamellisierte weiße Schokolade (c,g,o)	
<b>Backenholzer Deichkäse</b>	16,50€
Gurke, Honig Knusperwaabe, geräuchertes Brot, Remouladenesopha (a(w),c,g,m)	

## Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage

(g,)

9,90

## Gebratenes Label Rouge Lachsfilet

mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln (d,l,o)

29,50

## Haselnuss-Schnitte

mit Sauerrahm Eis

und karamellisierter weisser Schokolade (a(w)c,g,h)

14,50

Als Menü 46€

Allergene:

a: Gluten, b: Krebstiere, c: Eier von Geflügel, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen, g: Milch von Säugetieren, h: Schalenfrüchte,  
l: Sellerie, m: Senf, n: Sesamsamen, o: Schwefeldioxid und Sulfate, p: Lupinen, r: Weichtiere

## Spargelkarte

<b>Spargelcremesuppe</b> Mit Spargeleinlage	<b>9,90€</b>
<b>Crispy Spargel Roll</b> Mit Cheddar Käse, eingelegtem Spargel und jungen Salaten	<b>16,50€</b>
<b>Portion Spargel von Bauer Wissbrock aus der Senne</b> Mit Kartoffeln von Wilma Upmeier, zerlassener Butter oder Hollandaise	<b>21,50€</b>
<b>Dazu:</b>	
Kleines NEULAND Schweineschnitzel	10,00€
Kleine Tranche vom schottischem Label Rouge Lachsfilet	10,00€
Dünn aufgeschnittener, westfälischer Schinken	6,50€
Rührei mit Kräutern aus 2 Eiern von Bauer Wissbrock	5,50€
<b>Filet und gebackenes Bries vom Kalb</b> Mit gebratenem Spargel, orientalischer Hollandaise und gebackenen Kichererbsen (a(W),c,g)	<b>38,50€</b>

**Wir servieren unseren Spargel relativ bissfest.  
Bitte informieren Sie den Service,  
falls Sie eine andere Garstufe wünschen!**