

*Liebe Gäste,
Herzlich Willkommen in unserem Speiselokal.
Sie befinden sich in einem der ältesten Restaurants
Dieser Zeit. Denn die Gastronomie im Erbsenkrug besteht seit mittlerweile
165 Jahren.
Wir lassen uns von lokalen Produzenten, kleinen Kooperativen sowie den Lieferanten der
Spitzengastronomie inspirieren.
Neben unseren Klassikern finden Sie auch eine Auswahl aus dem aktuellen Menü
Vom vielfach ausgezeichnetem Restaurant Abendmahl.
Wir wünschen Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit in unserem Hause.*

Ihr Erbsenkrug Team

*Zum studieren unserer Speisekarte servieren wir gerne saftiges
Brot von Marcus Wulfhorst und
Olivenöl von Bastian Jordan
(Gerne auch zum Mitnehmen 0,75l 16,50€)*

Wintermenü

Bunte Bete
Feldsalat, Pumpernickel, Walnuss
15€

Rinderkraftbrühe
Mit Pfannkuchenstreifen und Eierstich
9,50€

Scheiben vom Neuland Tafelspitz
Mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln
28€

Lauwarme Tarte von dunkler Schokolade mit Orangensorbet
9,90€

79€ pro Person
Inklusive begleitender Weine oder
Alkoholfreier Getränkebegleitung

59€ pro Person
Ohne Getränkebegleitung

3 Gang Menü 46€ pro Person

Vorweg

Krustentier Chawanmushi, Confierter Roter Gamberoni, Purple Curry, Amaranth, Shiso (b,c, d,f,g)	24€
Blumenkohl Tempura Schwarzer Knoblauch, fermentierter Spargel, grünes Curry (a(w))	18€
Bunte Bete, Feldsalat, Pumpnickel, Walnuss	15€
bunter Salat (vegi) mit gerösteten Körnern, Kernöl vinaigrette und Brot von Marcus Wulfhorst (a(w),m,h)	11,50 15,80€

Mittendrin

Hummerschaumsuppe, Mit Hummerklein und knusprigem, Reis (bd,g)	17€
Creemesuppe von Haferwurzeln Mit geräuchertem Tofu (g)	9,5€

Tagesgericht

Argentinisches Rumpsteak	31,00€
Mit hausgemachtem Coleslaw und Pommes frites	

Hauptsache

Kalbsrückensteak	38,90€
Mit Bernaise, gebratenem grünen Spargel und Kartoffelkrokette	
NEULAND Rinderroulade. (Auch als Vegan zu haben)	26,90€
Mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln (m,o)	
Schnitzel vom NEULAND Schweinerücken	19,50€
mit Bratkartoffeln und kleinen Salaten mit Kernölvinaigrette (a(W),c,m)	
+ Champignonrahmsoße	4,50€
+ Paprikasoße	4,50€
Misogebeizte Tranche vom Skrei	42,00€
Mit Beurre blanc und Spitzkohlgemüse (d,f,g)	
Geschmorter Grünkohl (Auch als Vegan zu haben)	23,80€
Mit NEULAND Kasseler, Mettwurst und Wilma Upmeiers Kartoffeln (m,o)	
Scheiben vom Neuland Tafelspitz	28,00€
Mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln (g,l)	
Gebratenes Label Rouge Lachsfilet	33,50€
Mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln (g)	

Dessert

Unser Cheesecake.	12,50€
mit eingelegten Waldbeeren und Fruchtsorbet (a(W),c,g,o)	
Grüße aus Bielefeld	16,50€
Tonkabohnenpudding, Rhabarber, Dickmilch-Eis (a(W),c,g,o)	
Tête de Moine	16,50€
Gepickelte Mairübe, Birne und Fruchtebrot (a(W),c,g,m)	

Kaffee von Eisbrenner

*Giava Kaffee No.3 zubereitet in einer original Faema Siebträgermaschine
Von Paolo Destito*

Espresso mit einer Kugel Eis	6,40
Espresso	2,90
Kaffee	2,90
Cappuccino	3,40
Milchkaffee	3,90

Digestif

Frapin XO	14,50
Remy Martin VSOP	7,50
Braastad Cognac	3,80
Stravechio Brandy	5,50
Gran Duque Brandy	6,50
Schwane Pflaume	5,50

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