

*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€)*

Frühlingsmenü

Frische Morcheln
Karotte, Erbse, Haselnuss
17€

Spargelcremesuppe
Mit gehobeltem Spargel
9,50€

Gegrillte Maishähnchenbrust
Mit Spargelragout, Bärlauchpesto und hausgemachten Gnocchis
26€

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€
Frische Morcheln, Karotte, Erbsen, Haselnuss (g,h)	17€
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€
Spargelcremesuppe Mit gehobeltem Spargel (g)	9,5€
Knackiger Spargelsalat Mit frischen Kräutern und Pesto vom Karottengrün (g,h)	17€

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 Kernöl vinaigrette (a(W),c,m)	
+ Champignonrahmsauce	4,50€
+ Paprikasauce	4,50€
Misogebizte Tranche vom Skrei	42,00€
Mit Beurre blanc und Spitzkohlgemüse (d,f,g)	
Rosa gebratene Lammhüfte	28,00€
Mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	
Gegrillte Maishähnchenbrust	26,00€
Mit Spargelragout, Bärlauchpesto und hausgemachten Gnocchis (a(W),c)	
Gebratenes Label Rouge Lachsfilet	33,50€
Mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln (g)	

Dessert

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

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

Spargelkarte

Spargelcremesuppe	9,50€
Mit gehobeltem Spargel	
Knackiger Spargelsalat	17,00€
Mit frischen Kräutern und Pesto vom Karottengrün	
Portion Spargel von Bauer Wissbrock aus der Senne	22,50€
Mit Kartoffeln von Wilma Upmeier, zerlassener Butter oder Hollandaise	
Dazu:	
Kleines NEULAND Schweineschnitzel	10,00€
Kleine Tranche vom norwegischem Lachsfilet	12,00€
Dünn aufgeschnittener, westfälischer Schinken	6,50€
Rührei mit Kräutern aus 2 Eiern von Bauer Wissbrock	5,50€

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