

*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
Westfalen Ciabatta von Marcus Wulfhorst und
Olivenöl von Bastian Jordan
(Gerne auch zum Mitnehmen 1l 18€)*

Gourmet Gang Menü

Zwiebeln auf Salz gegart
Röstzwiebelsud, Erbsen
16€

„Panzanella“
Alte Tomatensorten, Frischkäse,
Ciabatta, Basilikum
16€

Crispy Asia Roll
Sticky Rice, Zuckerschoten, Kokos
23€

Schokoladen-Brombeerschnitte
Rohrzucker-Karamelleis
14€

79€ pro Person
Inklusive begleitender Weine oder
Alkoholfreier Getränkebegleitung

59€ pro Person
Ohne Getränkebegleitung

Vorweg

Marinierte Nordseekrabben	17€
Mit Sauerrahm, Dill und Tapiokaknusper (a,b,g)	
Onsen Ei vom Bauernhof Wissbrock	16€
Schnittlauchsud, geräuchertes Ochsenmark, Ofenkartoffel (c,g,o)	
Creme brûlée von der Gänseleber	17€
Mit Pfefferkirschen, Haselnuss und altem Balsamico (h,g,c)	
bunter Salat (vegi)	11,50 15,80€
mit gerösteten Körnern, Kernölvinaigrette und Westfalen Ciabatta von Marcus Wulforth (a,(W),m,h)	
Unser Vorspeisenteller	11,50€
Eine kleine Auswahl von Köstlichkeiten aus unserer Küche	

Mittendrin

Hummerschaumsuppe,	17€
Mit Melone, Hummerklein und knusprigem, Reis (bd,g)	
Cremsuppe vom geräuchertem Mais	9€
(g)	

Hauptsache

Tranche vom Adlerfisch	32,00€
Mit Tomaten-Estragonbutter und Canelli Bohnenpüree (d,g,)	
Schnitzel vom NEULAND Schweinerücken	19,50€
mit Bratkartoffeln und kleinen Salaten mit Kernölvinaigrette (a(W),c,m)	
+ Champignonrahmsoße	4,50€
+ Paprikasoße	4,50€
Rücken vom Teutoburger Rehbock	38,50€
Mit frischen Pfifferlingen, wildem Brokkoli und gebackenen Kichererbsen (a(W),c,g)	
4 Filets vom holländischem Matjes	18,90€
Mit Hausfrauensoße und knusprigen Bratkartoffeln (d,g)	
Sous vide gegarter Rinderrücken	29,50€
Mit geschmorten Zwiebeln und Champignons überbacken (a(W))	
Münchener Tellerfleisch	23,90€
Mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln (g,o)	
Gebratenes Label Rouge Lachsfilet	29,50€
Mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	

Dessert

Unser Cheesecake.	12,50€
mit eingelegten Waldbeeren und Fruchtsorbet (a(W),c,g,o)	
Grüße aus Bielefeld „Feld & Flur“	16,50€
Mandelcreme, Mirabelle, Brennessel, karamellisierte weiße Schokolade (c,g,o)	
Backenholzer Deichkäse	16,50€
Gurke, Honig Knusperwaabe, geräuchertes Brot, Remouladenespuma (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
Braastadt Cognac	3,80
Stravechia 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

