

*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€)*

Jubiläumsmenü

Rote Bete Süppchen
Mit gebackener Fischkrokette
14€

Lauwarm gebeizte Lachsforelle
Auf Schinkengraupen mit Erbsen und Minze
16€

Gegrillter Rotbarsch
Auf Artischocken-Fenchelgemüse und Bouillabaisse Sud
32€

Passionsfrucht Sorbet, Erdnusscreme, Mango, Schokokuchen
14€

79€ pro Person
Inklusive begleitender Weine oder
Alkoholfreier Getränkebegleitung

59€ pro Person
Ohne Getränkebegleitung

3 Gang Menü 46€ pro Person

Vorweg

| | |
|---|----------------|
| Sashimi von der Gelbschwanzmakrele, Geräucherter Kürbis, Limette, Shiitake | 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€ |
| Unser Vorspeisenteller Eine kleine Auswahl von Köstlichkeiten aus unserer Küche | 11,50€ |

Mittendrin

| | |
|---|------|
| Hummerschaumsuppe, Mit Hummerklein und knusprigem, Reis (bd,g) | 17€ |
| Fruchtige Schaumsuppe vom Muskatkürbis (g) | 9,5€ |

Tagesgericht

| | |
|--|--------|
| Münchener Tellerfleisch | 23,90€ |
| Mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln (g,o) | |

Hauptsache

| | |
|--|--------|
| NEULAND Rinderroulade | 23,90€ |
| 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) | |
| + Champignonrahmsoße | 4,50€ |
| + Paprikasoße | 4,50€ |

| | |
|--|--------|
| Crepinette von der Patthorster Wildente | 38,50€ |
| Mit krauser Glucke, wildem Brokkoli und gebackenen Kichererbsen (a(w),c,g) | |

| | |
|---|--------|
| Geschmorter Grünkohl | 21,80€ |
| Mit NEULAND Kasseler, Mettwurst und Wilma Upmeiers Kartoffeln (m,o) | |

| | |
|---|--------|
| Flank Steak vom irischem Rind | 32,00€ |
| Mit geräuchertem Kürbispüree, Rahmlauch und Brezenknödel (a(w),c,g,o) | |

| | |
|---|--------|
| Gebratenes Label Rouge Lachsfilet | 29,50€ |
| Mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln (g) | |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Unser Cheesecake. mit eingelegten Waldbeeren und Fruchtsorbet (a(W),c,g,o) | 12,50€ |
| Grüße aus Bielefeld Schokopudding, Orangenblüteneis, Kumquats (a(W),c,g,o) | 16,50€ |
| Blue Stilton Feigen (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