

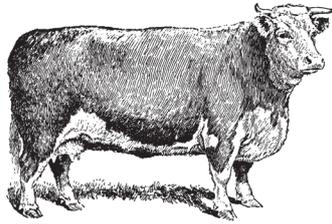
Steaks

gegrillt mit feinem Holzkohle Aroma

-Argentinisches Angus Rinderfilet-
200g 39€ | 300g 47€

-Rumpsteak-
vom Angus Rind
300g 45€

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
kleine Salate von Max Plöger mit unserem Hausdressing,
knuspige Pommes Frites,
Kalbsjus oder hausgemachte Kräuterbutter



Vorweg

Spargelschaumsuppe
mit Kräuteröl & Einlage

9€

Die Klassiker

-Schnitzel aus dem NEULAND Schweinerücken- Ommas Bratkartoffeln mit Speckstippe, kleine Salate Champignon oder Paprikasoße + 4,50€	22€
-Portion Spargel- von Bauer Wißbrock mit neuen Kartoffeln, Butter oder Hollandaise	29€
+ gebratene Maishähnchenbrust	35€
+ gebratenes Zanderfilet	35€
-Filet vom Wolfsbarsch - Hummersoße, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	38€
-Ravioli mit Ziegenkäse & Rosmarin gefüllt- mit frischem Spargel von Bauer Wißbrock & Bärlauchpesto gebratene Wildgarnele +3€/Stk	31€

Surf & turf
Wildgarnele
in der Schale gegrillt +3€
1/2 Hummer +22€

Abendmahl Menü

- kleine Einstimmung -
serviert mit Brot und Butter

Vorspeisen

*-leicht geräuchertes Filet vom Seesaibling-
Buttermilch, Gurkenspaghetti, Dill
24 €

*- Blumenkohl-
schwarzer Knoblauch, grünes Curry
24 €

- Schaumsuppe -
vom Atlantik Hummer
20 €

-Champagnersorbet-

Hauptgang

*- Filet vom Steinbutt-
gegrillter Spargel, frische Morcheln, Erbsen, Beurre blanc
45 €

Dessert & Käse

- Käse von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen -
dazu servieren wir Birnensenf und hausgemachtes Früchtebrot
4 Brocken 18 €

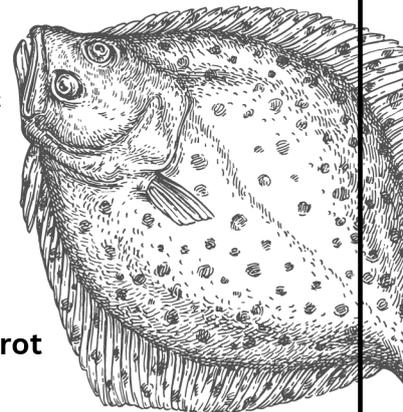
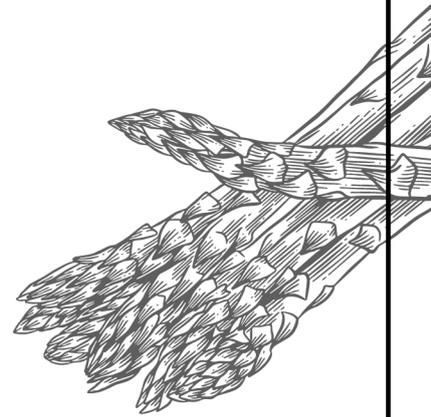
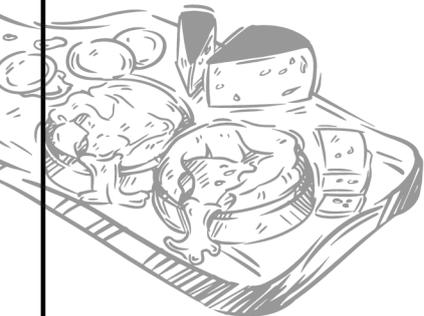
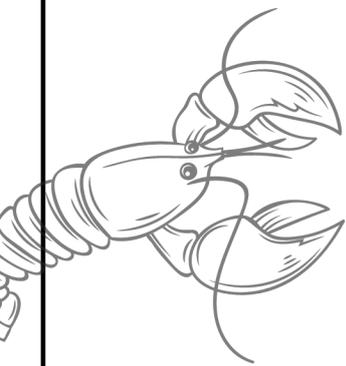
*-Grüße aus Bielefeld -
Vanille, Rhabarber, Dickmilch
18 €

- petit fours -

6 Gänge 130€ | *4 Gänge 99€
große Weinreise 52€ | kleine Weinreise 34€
alkoholfrei 36€ | 24€

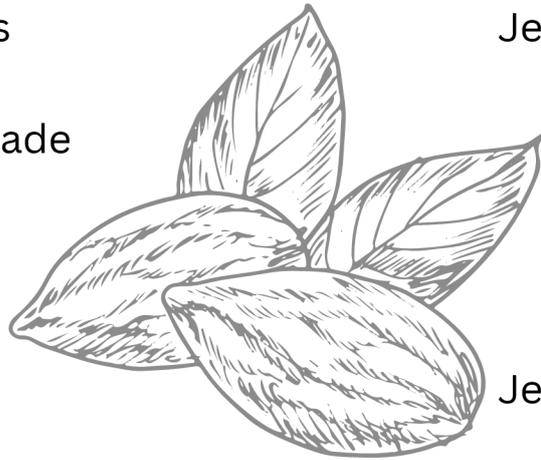
Gerne buchen Sie das "Gruß aus der Küche Paket" für 10€ dazu
(In den Menüs bereits enthalten)

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte einfach an!



Dessert

Hausgemachtes Cremeeis
Madagaskar Vanille
Belgische dunkle Schokolade
Waldbeere
Haselnuss



Je Kugel 3,90€

Sorbet
Birne mit Mombasa Gin
Champagnersorbet mit einem Schuss Champagner
Apfel mit "Rübe" Zuckerrübenlikör
Dreierlei Sorbets

Je Kugel 3,90€

8 €

12 €

8 €

11 €

-Grüße aus Bielefeld-
Vanille, Rhabarber, Dickmilch

18 €

-Crème brûlée-
mit Waldbeereneis

13 €

-Käseauswahl vom Brett-
von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
Birnensenf und hausgemachtem Fruchtebrot

Ab 18 €

