

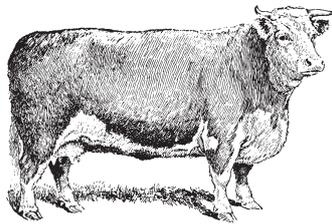
Steaks

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



kleine
Speisen

findet Ihr auf unserer
Biergartenkarte

Die Klassiker

- | | |
|--|-----|
| -Schnitzel aus dem NEULAND Schweinerücken-
Ommas Bratkartoffeln mit Speckstippe, kleine Salate
Champignon oder Paprikasoße + 4,50€ | 22€ |
| -3 Spinatknödel-
mit Pfifferlingsrahm , bunten Rosmarintomaten und
Rucolasalat | 27€ |
| -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

*-Carpaccio vom Thunfisch-
japanischer Rettich, grüner Spargel, Zwergorangenkompott
24 €

*- Blumenkohl-
schwarzer Knoblauch, grünes Curry
24 €

- Schaumsuppe -
vom Atlantik Hummer
20 €

-Champagnersorbet-

Hauptgang

*- Kalb - Filet & geschmortes Bäckchen-
Trüffeljus, Selleriepüree
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
Rhabarber



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 €

