

W

Vorspeisen, Kleinigkeiten & Salate

Carpaccio vom Argentinischen Rind

mit hausgemachtem Rucola – Kräuterpesto und frisch gehobeltem Parmesan 11,90 €

Rote Beete Carpaccio

mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kürbiskernöl 9,50 €

Karamellierter Ziegenkäse

mit Thymianhonig und Kirschtomaten – Rucolasalat 9,80 €

„Vital- Salat“

mit gegrillter Poulardenbrust (auch mit vegetarischer Soja-Hähnchenbrust erhältlich)

gerösteten Kernen, frischen Beeren & Hausdressing 15,90 €

„Gebeizter Norweger“

Frisch gebeizter Lachs mit hausgemachtem Kräuterschmand, seinem Kaviar, kleinem Salatbouquet

und knusprigen Reibekuchen 14,90 €

Suppen

Hausgemachte Essenz von Steinpilzen

mit Wurzelgemüsen und hausgemachten Morchelklößchen 6,50 €

Westfälische Kartoffel – Lauchsuppe

mit hausgemachtem Mettwurststrudel 5,20 €



Argentinisches Rind aus unserem Steakhouse

Dry Aged Steak, hausgereift aus unserem Reifeschrank (nicht für To Go)

Tagesaktuell, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Ladies Cut: 28,90 € Gentleman's Cut: 38,90 €

Black Angus Hüftsteak

Ladies Cut : 17,90 € Gentlemen's Cut : 22,50 €

Black Angus Rumpsteak

Ladies Cut : 19,90 € Gentlemen's Cut : 25,90 €

Black Angus Rib - Eye – Steak

Gentlemen's Cut : 25,90 € Steakhouse Cut (500 gr): 46,90 €

Black Angus Filetsteak

Ladies Cut : 28,90 € Gentlemen's Cut : 38,90 €

Ladies Cut : 200 gr Gentlemen's Cut : 300 gr

Alle Steaks servieren wir mit unseren Pommes. Umbuchung der Beilagen : Bratkartoffeln, Salat oder Ofenkartoffel+ 1,50 €

Rumpsteak „Strindberg“

mit einer Zwiebel – Senfkruste und knusprigen Speck - Bratkartoffeln

Ladies Cut : 21,90 € Gentleman's Cut 27,90 €

Pfeffersteak

Rumpsteak, mit einer pikanten Pfeffersauce aus grünen und rosa Beeren mit

Speck - Bratkartoffeln

Ladies Cut : 21,90 € Gentleman's Cut 27,90 €

Blackened Steak

eine Köstlichkeit aus Louisiana, Rumpsteak mit einer pikanten Spezial – Gewürzmischung, ohne Fett gebraten, mit knusprigen Speck - Bratkartoffeln

Ladies Cut: 21,90 € Gentleman's Cut: 27,90 €



Klassiker

Kalbsleber „Berliner Art“

Gebratene Kalbsleber mit hausgemachtem Kartoffelstampf und geschwenktem

Apfel-Zwiebelgemüse

18,90 €

Original „Wiener Schnitzel“

Kalbsschnitzel aus dem zarten und saftigen Rücken, mit „Wiener Garnitur“,

kleinem Beilagensalat und knusprigen Speckbratkartoffeln

23,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

In Barolojus mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf

19,90 €

Hausgemachte 300 gr Rinderroulade

mit eigener Sauce, Kirschtotkohl und gebratenen Semmelknödel - Scheiben

19,90 €

„Opa Toni Hopff's Kohlroulade“

Hausgemachte Kohlroulade mit seinem Rahmgemüse und Kartoffelklößen

15,90 €

Kotelett vom Duroc - Schwein

Natur gebraten, mit klassischem „Leipziger Allerlei“ und kleiner Ofenkartoffel

mit Kräuterquark

23,50 €

Weltmann's „Himmel & Erde“

Duett von gebratener Blutwurst und westfälischem Panhas, sautiertes Apfel – Zwiebelgemüse,

hausgemachter Kartoffelstampf und knusprigen Röstzwiebeln

17,90 €



Weltmann's Burger

Weltmann's BURGER

reines Rinderhackfleisch (mit 10% Fettanteil), saftig gegrillt, mit Rucola, Tomaten,

Zwiebeln, Remoulade, BBQ-Sauce und Pommes Frites „Natur“

14,90 €

Weltmann's BURGER „Deluxe“

reines Rinderhackfleisch (mit 10% Fettanteil), saftig gegrillt, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln,

Remoulade, BBQ-Sauce, Bacon, Chili-Beans, Käse und Pommes Frites „Natur“

17,90 €

Weltmann's „Veggi“ BURGER

hausgemachte Waldpilz – Petties, saftig gegrillt, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln,

Remoulade, BBQ-Sauce und Pommes Frites „Natur“

14,90 €

Weltmann's „Wildlachs“ BURGER

aus frischem Wildlachsfilet mit Limetten-Aioli, Honig-Senf-Dillsauce, Gurken, Zwiebeln,
Rucolasalat, Tomaten sowie unseren knusprigen Pommes Frites „Natur“ 15,90 €

Weltmann's BURGER „Ziegenkäse-Beef“

reines Rinderhackfleisch (mit 10% Fettanteil), saftig gegrillt, gratiniert mit Ziegenkäse, dazu Rucola,
Tomaten, Portwein-Zwiebelmarmelade, Feigensenf, BBQ-Sauce, und Pommes "Natur" 18,90 €

Weltmann's „Vorsatz-Burger 2021“

reines Hähnchenbrustfilet (0% Fett), versch. saftig gegrillte Gemüse, dazu Rucola, Tomaten, Zwiebeln,
Kräuterquark, Pesto und mariniertes Wildkräutersalat mit gerösteten Kernen 14,90 €

Unser Burger - Fleisch wird nach hauseigenem Rezept hergestellt und leicht pikant gewürzt !

W

Fisch:

Fangfrischer Fisch der Saison (fragen Sie beim Service nach)

in Butter gebraten mit sautiertem Blattspinat und knusprigen Speck-Bratkartoffeln 21,50 €

Zanderfilet an der Haut gebraten

mit Rahmkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf 19,50 €

Bitte erkundigen Sie sich nach unseren Zusatzstoffen & Allergenen! Unser Personal hilft Ihnen gerne weiter!

Beilagen & Saucen

Bratkartoffeln, knusprig gebratene Speck – Bratkartoffeln 3,90 €

<i>Pommes Frites „natur“</i>	2,90 €
<i>Süßkartoffel – Pommes</i>	4,50 €
<i>Rahmkohlrabi</i>	3,50 €
<i>Blattspinat, feinwürzig mit Knoblauch und Zwiebeln</i>	3,50 €
<i>Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark</i>	4,90 €
<i>Bunter Wildkräutersalat mit Hausdressing</i>	4,60 €
<i>BBQ – Sauce nach unserem hauseigenen Rezept</i>	2,50 €
<i>Pfeffersauce</i>	2,50 €
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	2,00 €

Dessert:

<i>Ofenwarme Crêpe Suzette mit Orangensauce & Vanillerahm – Eis</i>	6,80 €
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Rahm – Eis</i>	6,80 €