

W

Vorspeisen, Kleinigkeiten & Salate

Carpaccio vom Argentinischen Rind

mit hausgemachtem Rucola – Kräuterpesto und frisch gehobeltem Parmesan 13,90 €

Rote Beete Carpaccio

mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kürbiskernöl 10,90 €

Karamelisierter Ziegenkäse

mit Thymianhonig und Kirschtomaten – Rucolasalat 11,90 €

„Vital- Salat“

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

gerösteten Kernen, frischen Beeren & Hausdressing 16,90 €

Suppen

Hausgemachte Essenz von Steinpilzen

mit Wurzelgemüsen und hausgemachten Morchelklößchen 6,90 €

Westfälische Kartoffel-Lauchsuppe

mit hausgemachtem Mettwurststrudel 6,90 €



Argentinisches Rind aus unserem Steakhouse

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

Tagesaktuell, fragen Sie unsere Mitarbeiter Ladies Cut: 35,90 € Gentleman's Cut: 45,90 €

Black Angus Hüftsteak

Ladies Cut: 23,90 € Gentlemen's Cut: 28,90 €

Black Angus Rumpsteak

Ladies Cut : 26,00 € Gentlemen's Cut : 32,50 €

Black Angus Rib - Eye – Steak

Gentlemen's Cut : 37,90 € Steakhouse Cut (500 gr): 60,90 €

Black Angus Filetsteak

Ladies Cut : 40,90 € Gentlemen's Cut : 50,90 €

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: 27,90 € Gentleman's Cut 33,90 €

Pfeffersteak

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

Speck - Bratkartoffeln

Ladies Cut: 27,90 € Gentleman's Cut 33,90 €

Blackened Steak

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

Ladies Cut: 27,90 € Gentleman's Cut: 33,90 €



Klassiker

Kalbsleber „Berliner Art“

Gebratene Kalbsleber mit hausgemachtem Kartoffelstampf und geschwenktem

Apfel-Zwiebelgemüse

22,90 €

Original „Wiener Schnitzel“

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

kleinem Beilagensalat und knusprigen Speckbratkartoffeln

26,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Barolojus mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf

23,50 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit eigener Sauce, Kirschrotkohl und gebratenen Semmelknödel - Scheiben

23,50 €

„Opa Toni Hopff's Kohlroulade“

Hausgemachte Kohlroulade mit seinem Rahmgemüse und Kartoffelklößen

22,50 €

Carree vom Salzwiesenlamm

mit Kräutern gebraten, saisonalen Wald- und Wiesenpilzen und gebackenen

Rosmarin-Kartoffelkrapfen

25,50 €

Weltmann's „Himmel & Erde“

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

hausgemachter Kartoffelstampf und knusprigen Röstzwiebeln

19,90 €



Weltmann's Burger

Weltmann's BURGER

reines Rinderhackfleisch (mit 10% Fettanteil), saftig gegrillt, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Remoulade, BBQ-Sauce und Pommes Frites „Natur“ 15,90 €

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“ 18,90 €

Weltmann's „Veggi“ BURGER

hausgemachte Waldpilz – Petties, saftig gegrillt, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Remoulade, BBQ-Sauce und Pommes Frites „Natur“ 15,90 €

Weltmann's „Kabeljau“ BURGER

aus frischem Kabeljaufilet mit Limetten-Aioli, Honig-Senf-Dillsauce, Gurken, Zwiebeln, Rucolasalat, Tomaten sowie unseren knusprigen Pommes Frites „Natur“ 16,90 €

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“ 19,90 €

Weltmann's „Vorsatz-Burger“

reines Hähnchenbrustfilet (0% Fett), versch. saftig gegrillte Gemüse, dazu Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Kräuterquark, Pesto und mariniertes Wildkräutersalat mit gerösteten Kernen 15,90 €

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 22,50 €

Zanderfilet an der Haut gebraten

mit Rahmkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf 23,50 €

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

Beilagen & Saucen

Bratkartoffeln, knusprig gebratene Speck – Bratkartoffeln 4,50 €

Pommes Frites „natur“ 3,50 €

Süßkartoffel – Pommes 5,50 €

Karotten-Rahmkohlrabi Gemüse / Kartoffelsahnegratin 4,50 €

Gebr. Waldpilze / Blattspinat, feinwürzig mit Knoblauch und Zwiebeln 4,50 €

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark 5,90 €

Bunter Wildkräutersalat mit Hausdressing 5,90 €

Pfeffersauce, BBQ – Sauce nach unserem hauseigenen Rezept 3,50 €

Hausgemachte Kräuterbutter 2,00 €

Mayonnaise / Ketchup 0,90 €

Dessert:

Ofenwarme Crêpe Suzette mit Orangensauce & Vanillerahm – Eis 6,80 €

Hausgem. Apfel-Crumble mit weißem Nougateis 6,80 €

Verschiedene saisonal Sorten Eiscreme, Sorbet & Veganes Eis je Kugel 1,50 €

Fragen Sie einfach bei unseren Servicemitarbeitern nach den aktuellen Sorten!



Kulinarische Themenreise...

Montags

Ein „Wiener“ auf Abwegen. Alle **Kalbsschnitzel** 19,90 € incl. Speckbratkartoffeln & Beilagensalat

- Champignon – Rahmschnitzel
- Westfalen Schnitzel (mit Blutwurst & Röstzwiebeln)
- Pfeffer Schnitzel, mit Cognac – Pfeffersauce
- „Krüstchen“, auf geröstetem Graubrot und Freiland-Spiegelei aus eigener Haltung
- „Holstein Schnitzel“, mit gebeiztem Lachs und Freiland-Spiegelei aus eigener Haltung

Freitags

„BEEF-RIBS“, Sousvite gegarte, marinierte Beef-Ribs, mit Kartoffelgratin & Farmersalat 19,90 €

Samstags

„Surf & Turf“

Zu jedem Steak – Gericht erhalten Sie für nur 9,50 € Aufpreis ½ Atlantik Hummer

Sonntags

„Gamba Day“: 1 kg 16/20er Riesengarnelen, geputzt, ohne Kopf, mit kleinem Gurkensalat, Sc. Rouille, hausgemachten Dips und frisch gebackenem Pesto – Baguette 24,90 €

Jeden 2. Sonntag: Weltmann's „Tanz Tee“ mit DJ Bernd, von 14:30–18:00 Uhr für 15,90 € p.P., incl. einer reichhaltigen **Bergischen Kaffeetafel** und Musik (Termine können abweichen, fragen Sie die Mitarbeiter)

Für alle Aktionen der Themenreise ist zur besseren Planung eine Vorbestellung notwendig!