



Vorspeisen, Kleinigkeiten & Salate

Carpaccio vom Argentinischen Rind

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

Steak Beef Tatar

100 gr. vom Angus Rind zum Selbstgestalten mit: Zwiebeln, Petersilie, Senf, Paprikapulver, BBQ-Sc., Eigelb, Kapern und Vollkornbrot. Marinieren Sie Ihr Tatar nach Ihrem Geschmack. 13,90 €

Rote Beete Carpaccio

mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kürbiskernöl 10,90 €

Karamellierter Ziegenkäse

mit Thymianhonig und Kirschtomaten – Rucolasalat 11,90 €

Weltmann's „Herbst - Salat“

mit pochierter Williamsbirne, gerösteten Nüssen, Kernen & Hausdressing 12,90 €

mit gebratenen Waldpilzen oder Roquefort + 2,50 €

Suppen

Hausgemachte Essenz von Steinpilzen

mit Wurzelgemüsen und hausgemachten Morchelklößchen 7,40 €

Westfälische Pastinakencremesuppe

mit gebackenen Blumenkohlröschen 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 €



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 „Wildlachs“ BURGER

aus frischem Wildlachsfilet 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 „Trüffel“ BURGER

reines Rinderhackfleisch (mit 10% Fettanteil), saftig gegrillt, mit schwarzem Trüffel, Cheddar-Käse, dazu Rucola, Tomaten, Trüffelmayo, BBQ-Sauce, und Pommes „Natur“ 21,90 €

Jeder Burger kann mit Blattgold für einen Aufpreis von 5,00 € veredelt werden!!!

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

W

Fisch:

Fangfrische Kutterscholle „Finkenwerder Art“

in Butter gebraten mit Speck, Gurken - Dillsalat und knusprigen Speck-Bratkartoffeln 25,90 €

Welsfilet unter der Tomatenhaube

mit sautiertem Blattspinat und hausgemachtem Sepia-Graupenrisotto 24,90 €

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 €

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:

Ofenwarmer Marillen-Topfenknödel mit Süßkirschragout & Vanillerahm-Eis 6,80 €

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

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

Fragen Sie einfach bei unseren Servicemitarbeitern nach den aktuellen Sorten!