



Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Argentinischen Rind

mit hausgemachtem Rucola-Kräuterpesto und frisch gehobeltem Parmesan 16,50 €

Rote Beete Carpaccio

mit karamellisiertem Ziegenkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kürbiskernöl 12,90 €

„Winter- Salat“

*frischer Wildkräutersalat mit pochierter Babybirne, frischen saisonalen Beeren
und Croutons* 13,90 €

Suppen

Hausgemachte Essenz von Steinpilzen

mit Wurzelgemüsen und hausgemachten Morchelklößchen 8,50 €

Westfälische Grünkohlcrèmesuppe

mit gebackenen Blumenkohlröschen und Baconchip 8,50 €



Argentinisches Rind aus unserem Steakhouse

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

Tagesaktuell, fragen Sie unsere Mitarbeiter Ladies Cut: 42,90 € Gentleman's Cut: 44,90 €

Black Angus Hüftsteak

Ladies Cut: 28,50 € Gentlemen's Cut: 34,50 €

Black Angus Rumpsteak

Ladies Cut: 31,00 € Gentlemen's Cut: 39,00 €

Black Angus Rib - Eye – Steak

Gentlemen's Cut: 45,50 € Steakhouse Cut (500 gr): 72,00 €

Black Angus Filetsteak

Ladies Cut: 48,90 € Gentlemen's Cut : 60,90 €

Ladies Cut: 200 gr Gentlemen's Cut: 300 gr Steakhouse Cut: 500 gr (bei allen Steaks möglich)

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: 33,50 € Gentleman's Cut: 40,50 €

Pfeffersteak

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

Speck-Bratkartoffeln Ladies Cut: 33,50 € Gentleman's Cut: 40,50 €

Blackened Steak

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

Ladies Cut: 33,50 € Gentleman's Cut: 40,50 €



Klassiker

Kalbsleber „Berliner Art“

*Gebratene Kalbsleber mit hausgemachtem Kartoffelstampf und geschwenktem
Apfel-Zwiebelgemüse*

27,50 €

Original „Wiener Schnitzel“

*Kalbsschnitzel aus dem zarten und saftigen Rücken, mit „Wiener Garnitur“,
kleinem Beilagensalat und knusprigen Speckbratkartoffeln*

31,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Barolojus mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf

28,50 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit eigener Sauce, Kirschrotkohl und gebratenen Semmelknödel - Scheiben

28,50 €

„Chateaux Briand“ für 2 Personen Zubereitungsdauer ca. 45 Minuten

*Argentinisches Rinderfilet, 500 gr., am Stück gegart, am Tisch tranchiert, mit Pfeffersauce,
Kartoffelstampf, Trüffelpommes und gebratene Waldpilze*

für 2 Pers. 85,00 €



Weltmann's Burger

Weltmann's BURGER

reines Rinderhackfleisch (mit 10% Fettanteil), saftig gegrillt, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Remoulade, BBQ-Sauce und Pommes Frites „Natur“ 18,90 €

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“ 22,50 €

Weltmann's „Veggi“ BURGER

hausgemachte Waldpilz-Petties, saftig gegrillt, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Remoulade, BBQ-Sauce und Pommes Frites „Natur“ 18,90 €

Weltmann's „Wildlachs“ BURGER

aus frischem Wildlachsfilet mit Limetten-Aioli, Honig-Senf-Dillsauce, Gurken, Zwiebeln, Rucolasalat, Tomaten sowie unseren knusprigen Pommes Frites „Natur“ 19,90 €

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“ 23,50 €

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“ 26,50 €

W

Fisch:

Fangfrischer Loup de Mer „im Ganzen „

in Butter gebraten, mit Ofenkartoffel und Kräuterrahm, dazu ein Beilagensalat 24,00 €

Krosses Zanderfilet an der Haut gebraten

mit sautiertem Blattspinat und hausgemachtem Kartoffelstampf 22,50 €

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

Beilagen & Saucen

Bratkartoffeln, knusprig gebratene Speck – Bratkartoffeln 5,40 €

Pommes Frites „natur“ 4,20 €

Süßkartoffel – Pommes 6,60 €

Karotten-Rahmkohlrabi Gemüse / Kartoffelsahnegratin 5,40 €

gebratene Waldpilze, Blattspinat, feinwürzig mit Knoblauch und Zwiebeln 5,40 €

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark 6,60 €

Bunter Wildkräutersalat mit Hausdressing 6,90 €

Pfeffersauce, BBQ – Sauce nach unserem hauseigenen Rezept 4,20 €

Hausgemachte Kräuterbutter 2,40 €

Mayonnaise / Ketchup 1,10 €

Dessert:

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Süßkirschragout & Vanillerahm- Eis 7,90 €

Ofenwarmer Apfelstrudel mit weißem Nougateis und Vanillesauce 8,10 €

Verschiedene saisonal Sorten Eiscrème, Sorbet & Veganes Eis je Kugel 2,00 €

Fragen Sie einfach bei unseren Servicemitarbeitern nach den aktuellen Sorten!