

# W

## Vorspeisen, Snacks & Suppen

### *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 €

### *„Sommer-Salat“*

frischer Wildkräutersalat mit frischen Beeren, grünem Spargel, gegrillten Riesengarnelen und Croutons 18,90 €

## Suppen

### *Hausgemachte Essenz von Steinpilzen*

mit Wurzelgemüsen und hausgemachten Morchelklößchen 8,50 €

### *Westfälische Apfel-Curry-Selleriesuppe*

mit gebackenen Blumenkohlröschen und geräuchertem Forellenfilet 8,50 €

## Potatoe Snack

### *Potatoe-Dippers!!! NEU!!!*

ob als Side-Order oder als Kleinigkeit, unsere frisch gebackenen Kartoffelscheiben sind in beiden Varianten einfach nur köstlich! Je 9,90 €

- *Trüffel-Dippers*, mit Trüffelmayonnaise, Trüffel, Rucola und gehobeltem Parmesan

- *Chili-Cheese Dippers*, mit frischem Chili, Koriander, Frühzwiebeln, Käsecrème und gehob. Parmesan



## 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 – Senferuste 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 €



## 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, Trüffelmajo, 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 €

*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 €

*Hausgemachter Crêpe Suzette mit Orangensauce und Vanilleeis* 8,10 €

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

*Fragen Sie einfach bei unseren Servicemitarbeitern nach den aktuellen Sorten!*