Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Argentinischen Rind

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

Rote Beete Carpaccio

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

„Winter- Salat“

frischer Wildkräutersalat mit pochierter Babybirne, gegrillter Hummergarnele,

frischen saisonalen Beeren und Croutons 18,90 €

Suppen

Hausgemachte Essenz von Steinpilzen

mit Wurzelgemüsen und hausgemachten Morchelklößchen 8,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit gebackenem Cheddar-Crouton 7,50 €

Westfälische Grünkohlcrémesuppe

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 Stakhouse 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 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit eigener Sauce, Kirschrotkohl und gebratenen Semmelknödel - Scheiben 28,50 €

Geschwenkte Pasta aus dem „Grana Padano-Laib“

Frische Bandnudeln mit Butter, Knoblauch und Frühlingszwiebeln abgeschmeckt, und im Käselaib am Tisch crémig gezogen 17,50 €

- mit 5 Riesengarnelen oder gebratenen Rinderstreifen 24,50 €

ab einer Anzahl von mehr als 4 Portionen pro Tisch, bereiten wir die Pasta in der Küche zu ,und richten diese auch dort an, damit für alle Gäste ein heisses Gericht gewährleistet werden kann !

Tomahawk Steak ca. 400 gr., vom französischen Duroc-Schwein

Zart marmoriertes und am Knochen gereiftes Steak

mit Zwiebelmarmelade, sautiertem Blattspinat und kleiner Ofenkartoffel 31,50 €

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, Cheddarkäse, dazu Rucola, Tomaten, Trüffelmajo, BBQ-Sauce, und Pommes “Natur” 26,50 €

W

Fisch:

Fangfrische Forelle Müllerin „im Ganzen„ aber nahezu grätenfrei

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 5,40 €

Blattspinat, *feinwürzig mit Knoblauch und Zwiebeln* 5,40 €

Ofenkartoffel *mit hausgemachtem Kräuterquark* 6,60 €

Bunter Wildkräutersalat *mit Hausdressing* 6,90 €

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

Hausgemachte Kräuterbutter 2,40 €

Mayonnaise / Ketchup 1,10 €

Dessert:

Schokoladen-Pumpkin Lavacake, *Süßkirschragout & Vanillerahm – Eis* 8,90 €

Ofenwarmer Apfelstrudel *mit weissem Nougateis und Vanillesauce* 8,50 €

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

Fragen Sie einfach bei unseren Servicemitarbeitern nach den aktuellen Sorten!