

Vorspeisen

Westfalen Burger

Reibekuchen, Romanasalat, Blutwurst, Apfelragout, Zwiebelstroh
12,50

Zweierlei Tatar

*von Matjes und Beizlachs auf Pumpernickel an Salatbouquet
und Senf- Dillsauce*
14,-

Ziegenkäse im Blätterteig

mit Tomatenpesto an geschmorten Tomaten
13,50

Suppen

Geflügelrahmsuppe mit Ingwer, Kokos und Curry
mit Birnenschaum
10,-

Rote Beete Cremesuppe
mit Ziegenkäse
9,50

Gurkencremesuppe
mit Topinamburchips
10,-

Menü

Caesars Salad

Mit Tandoori- Putenbruststreifen, Parmesan und Croutons

13,50

Geflügelrahmsuppe mit Kokos, Curry und Ingwer

mit Birnenschaum

10,00

Cordon Bleu vom Duroc Schwein

*mit Tomatenpesto, Parmesan und Schinken gefüllt
auf Erbsenpüree mit Reibekuchen*

23,50

Passionsfrucht- Panna Cotta

mit Sesameis in der Hippe und kandierten Nüssen

10,00

4-Gang-Menü 50,00

3-Gang Menü mit Suppe 40,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 45,00

Weinempfehlung

Sardasol Sauvignon blanc, Weingut Alconde, Spanien

(animierende Säure, saftig mit leichter Würze)

0,1 3,50 0,2l 7,00

Zweigelt Rose', Weingut Dürnberg, Österreich

(frischer leichter Rose` für warme Tage)

0,1l 3,80 0,2l 7,50

Über Wasser

Habel's Big-Burger

(Brioche-Bun, Rucola, Tomate, Bacon, Bergkäse, Paprikaschmand, Röstzwiebeln) mit wahlweise Pommes Frites

13,-/16,-

Dialog von Rinderfilet und mariniertem Pulpo

an geschmorten Tomaten mit Pestognocchi

34,-

Hirschsteak mit Nusshaube

an Rahmspitzkohl in Apfel- Calvadossauce, dazu Kürbisgratin

24,50

Kaninchen- Pilzragout

in Weissweinsauce auf feinen Nudeln, dazu Bauernsalat

21,50

Lammfilets

auf Blattspinat in Pastissauce, Herzoginkartoffeln

29,50

Putenröllchen mit Spinat und Schafskäse gefüllt

an Ratatouille mit geräuchertem Kartoffelpüree

19,50

Unter Wasser

Geräuchertes Welsfilet

auf Ratatouille mit gebratenen Gnocchi

19,50

Schollenfilet Finkenwerder Art

an Herzoginkartoffeln mit buntem Salat

22,50

Heilbuttfilet

mit Tomaten- Zitronenthymian- Sauce, Kürbisgratin und Erbsenpüree

27,50

Vegetarisch

Kasspressknödel auf Erbsenpüree mit Ratatouille,

Topinamburchips und Bauernsalat

17,50

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück

(Greater Omaha Beef America)

250g

27,50

Rumpsteak (Argentinien)

200g

27,50

Rumpsteak (Argentinien)

300g

33,50

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

39,50

Rinderfilet (Argentinien)

200g

38,50

*Unsere Steaks werden wahlweise serviert mit
Folienkartoffel oder Pommes Frites und
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf!) oder
Rotweinjus oder Kräuterbutter.
Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.*

Dessert

Passionsfrucht- Panna Cotta

mit Sesameis in der Hippe und kandierten Nüssen

10,-

Dessertcocktail

*mit Aprikosenragout, Nusscrunch, griechischem Joghurt,
Honig und Schokoladen- Chili- Sorbet*

10,-

Törtchen von Tonka- Schokoladenmousse und Pflaume

auf Mascarpone- Vanille- Creme mit kandierten Kürbiskernen

11,00

Auswahl von feinen Käsen

Mit Chutney und Baguette

13,-

Habel's Dessertvariation

12,-

Eisbecher Nusstraum

3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne

9,20

Eisbecher Kirsch-Eierlikör

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne

8,80

Dazu....

mio espresso 4,00

Cookie oder Veilchen Geschmack

4 cl Dessertwein 5,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Allergenen oder Zusatzstoffen, welche Unverträglichkeiten auslösen könnten.