

Dessert...

jedes Dessert enthält:



3 verschiedene Schokoladen von "Original Beans" als Canache

Seit 2008 hat Original Beans dazu beigetragen, in Regionen so entlegen wie der Amazonas und herausfordernd wie der Ost-Kongo, eine Million Bäume zu pflanzen. Original Beans hat die Lebensumstände von zwanzigtausend Kakaofamilien verbessert, einige der seltensten Kakao der Welt bewahrt, und beim Erhalt der Pufferwälder geholfen, die die letzten Berggorillas und die atemberaubenden Paradiesvögel schützen.

Beni Wild Harvest 66%

handgepflückt in der Beni Savanne, Bolivien

Cru Virunga 70%

gewachsen im Virunga Park, Kongo

Grand Cru Blend No.1 80%

Kakao aus den seltensten Bohnen der Welt
geerntet in den Regenwald-Hotspots Südamerikas

Cranberries

Kaffeeis

9,50 €

ein Geschmackserlebnis, unbedingt probieren!!!

Rüblikuchen

Möhren vom Bioland Hof Mertens Wiesbrock

Nougat

Banane

Zitrus

8,50 €

Crème brûlée

Mandarineneis

Feigenkompott

8,50 €

Käseauswahl

Brot

11,00 €

unser hausgemachtes Eis

aus natürlichen Zutaten

eine Kugel 2,50 €

zwei Kugeln 4,00 €

ab drei pro Kugel 1,80 €

jedes der nachfolgenden Eissorten enthält:



Pistazieneis

Quark-Vanilleeis

Mandarineneis

Bananeneis

Kaffeeis

Vegetarisch

Fregola Sarda Tostata

"Nudelperlen" eine Spezialität auf Sardinien

Bio-Pilze

Erbse

gehobelter Parmesan

14,50 €

Kartoffel-Kräuterpraline

Kürbis

grüner Pfeffer

Kartoffeln und Kürbis vom Bio Hof Mertens-Wiesbrock

11,50 €

Ziegenkäse

gebratene Semmelknödel

Honig

Cranberries

14,50 €

gebackene

Cous Cous Krokette

Paprika

Avocado

13,50 €

dieses Gericht ist Lactosefrei, Glutenfrei und Vegan

hausgemachte Pommes frites

aus "Golden Wonder" Kartoffeln

eine alte schottische Kartoffelsorte

hausgemachter Tomatenketchup

Vegan, lactose und glutenfrei

oder

Chili Mayonnaise

5,00 €

das 5-Gang vegetarische

Gourmet Menü

Sie möchten ein fleischloses

großes Menü genießen?

Kein Problem, wir werden Sie von der
Vielfalt der vegetarischen Küche überzeugen!

35,00 € pro Person

Schnitzel werden paniert, daher ist an allen

Schweineschnitzel

gebratene Champignons
Pilzrahmsoße
Röstkartoffeln

kleine Portion 13,00 €
große Portion 16,50 €

Schweineschnitzel

geschmorte Paprika
Paprikarahmsoße
Pommes frites

kleine Portion 13,00 €
große Portion 16,50 €

original Wiener Schnitzel

Preiselbeeren
bunter Salatteller
Röstkartoffeln

kleine Portion 18,50 €
große Portion 22,50 €

"Cordon bleu"

gefüllt mit Serranoschinken
und Manchego
Pommes frites

kleine Portion 18,50 €
große Portion 22,50 €



Fisch

in Fisch ist natürlich immer



Matjes "Hausfrauen Art 2015"

Matjes vom Primtjes, die kleinsten und besten Matjes

Apfel
Schalotte
saure Gurke
Röstkartoffeln
12,50 €



Isländer Rotbarschfilet

Tatarensauce
junger Lauch
Kartoffelstampf
25,50 €



Filet vom Skrei

Rahmkraut
Kraut vom Bioland Kibitzhof
selbst gestampft, natürlich vergoren
Kartoffelnocken
19,50 €



Vorweg oder für den kleinen Hunger

Carpaccio
vom japanischen Kobe Rind!!!
gibt es in Bielefeld nur bei uns!
asiatischer Kartoffelsalat
15,50 €



Über den EU-zertifizierten Schlachthof von Shinmosuke Murakami (SFoods.Inc) in der Nähe von Kobe in der Präfektur Hyogo erhalten wir original japanisches Kobe Beef. Das Fleisch stammt von Tajima Rindern, die rings um Kobe bei kleinen Betrieben aufwachsen. Hier leben die Wagyu acht bis zwölf Monate in Freilandhaltung, wo sie nur Gras und Quellwasser aufnehmen. Im Anschluss werden sie rund 20 Monate im Offenstall gehalten und mit einem speziellen Kraftfutter aus Reisstroh, Soja, Birtreber-Silage, Mais, Gerste und Weizenkleie gefüttert. Das original japanische Wagyu Beef aus Kobe dürfen weltweit bisher nur 281 Händler vertreiben. Dies wird koordiniert durch die „Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association“, ein Zusammenschluss von japanischen Rindfleischhändlern aus der Präfektur Hyogo. Vier der 281 Händler sitzen in Europa, einer von ihnen ist OTTO GOURMET.

weißer Alaska
Königslachs
von uns leicht geräuchert
Avocado
selbst gebackenes Malzbierbrot
13,50 €



pikant eingelegte Urkarotte
Kichererbse
Kartoffelchips
Wildkräuter
8,50 €



dieses Gericht ist vegan, Lactose- und Glutenfrei

Kürbissüppchen
Kürbis vom Bioland Hof Mertens Wiesbrock
kandierte Kürbiskerne
Kürbiskernöl
7,50 €



Bouillabaisse vom Steinbutt
gebratenes Steinbuttfilet
Gemüse
Crostini
9,50 €



bunter Salatteller
6,00 €

Essig-Öl Dressing
oder
Frenchdressing



Steak & mehr...

Australisches Angus Grain Fed
Rumpsteak
23,50 €

Australisches Angus Grain Fed
Filetsteak
26,50 €

Amerikanisches Bison
27,50 €

zu den Steaks reichen wir
Pfeffersoße oder hausgemachte Bearner Soß
und buntes Gemüse



weitere Beilagen zum Steak

hausgemachte Pommes frites
dazu unser hausgemachter
Tomatenketchup
oder



Chilimayonnaise
5,00 €



Kartoffelgratin
mit Parmesan
3,00 €



Bratkartoffeln
3,00 €

Pommes frites
3,00 €

hausgemachte Gnocci
mit Parmesan überbacken
3,00 €



irische Ochsenbäckchen
Kraut
Kartoffelstampf
17,50 €



Filetgulasch Stroganoff
klassisch!
Rote Bete
Gurke
Nudeln
18,50 €

