

REGIONAL, SAISONAL, PHÄNOMENAL

Fleisch mit Herkunft. Unsere Bio-Wasserbüffel und Bio-Weiderinder stammen aus artgerechter, regionaler Haltung im nahegelegenen Ribbeckshorst. Qualität, die man bei jedem Bissen schmeckt.

Carpaccio vom Wasserbüffel ^{H, O}

Birne / Walnuss / Wildkräutersalat

Water Buffalo Carpaccio ^{H, O}

Pear / Walnut / Wild Herb Salad

€18,00

Rinderkraftbrühe vom Weiderind ^{A, C}

Kräuter / Wurzelgemüse / Markklößchen

Clear Beef Broth from Pasture-Raised Beef ^{A, C}

Herbs / Root Vegetables / Bone Marrow
Dumplings

€13,00

Rinderbratwurst ^{A, M}

Sauerkraut / körniger Senf / Sauerteigbrot

Beef Bratwurst ^{A, M}

Sauerkraut / Wholegrain Mustard / Sourdough
Bread

€15,00

Roastbeef vom Weiderind ^{G, H}

Rucolasalat / Kirschtomaten / Parmesan /
Pinienkerne

Roast Beef from Pasture-Raised Beef ^{G, H}

Arugula Salad / Cherry Tomatoes / Parmesan /
Pine Nuts

€29,00

Wasserbüffelsteak ^{G, H, O}

Pfeffersoße / Drillinge / Beilagensalat

Water Buffalo Steak ^{G, H, O}

Pepper Sauce / Baby Potatoes / Side Salad

€27,00

Geschmorte Beinscheibe vom Wasserbüffel ^{G, H, L, O}

Safranrisotto / Tomaten-Mandel-Pesto

Braised Water Buffalo Shank ^{G, H, L, O}

Saffron Risotto / Tomato-Almond Pesto

€30,00

Tomahawk vom Weiderind für 2 Personen ^{G, L, O}

Serviert mit Pfeffersoße und Kräuterbutter

Beef Tomahawk for 2 ^{G, L, O}

Served with Pepper Sauce and Herb Butter

€39,00 p. P.

Wählen Sie gerne bis zu 4 Beilagen aus:

Please choose up to 4 side dishes.

Beilagensalat, Spitzkohl, Marktgemüse,

Side salad, Pointed cabbage, Seasonal vegetables

Kartoffelgratin, Stampfkartoffel, Drillinge,

Potato gratin, Mashed potatoes, Baby potatoes

A Gluten aus Weizen B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Laktose
H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere