

Liebe Gäste,

die Lebensmittelskandale der letzten Zeit haben uns gezeigt, wie wichtig es ist hochwertige Lebensmittel zu verarbeiten und der industriell gefertigten Massenware den Rücken zu kehren.

Fleisch und Geflügel bieten wir nur aus artgerechter Haltung an.

Fisch kaufen wir nur aus nachhaltiger Fischerei.

Informationen zu den jeweiligen Produkten finden Sie auf der Speisekarte.

Als Alternative zu Fleisch und Fisch bieten wir eine Auswahl an raffinierten vegetarischen Gerichten.

Sicherlich geht es immer billiger, aber auch bei unseren Großeltern war der Sonntagsbraten etwas besonderes! Vielleicht sollte man nicht jeden Tag Fleisch essen, aber wenn dann von sehr guter Qualität.

Wir wünschen guten Appetit mit gutem Gewissen.

Ihre Küchenmeister



Andreas Büscher & Patrick Bolte

Übrigens:

wir verwenden keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe!

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere aktuelle Speisekarte.

Unsere Speisen können Sie zu folgenden Zeiten genießen:

Montag bis Samstag von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr

Sonntag ist unserer Ruhetag aber für Gruppen ab 20 Personen sind wir auch gerne am Sonntag für Sie da!

Die Öffnungszeiten an Feiertagen erfragen Sie bitte telefonisch oder per E-Mail

Aperitif...

**herrlich spritziger Cidre
aus der Saftkellerei van Nahmen**

**Apfelcidre brut
aus spät reifen Apfelsorten
trocken 4% Alkohol**

**Glas 0,1 ltr.
2,50 €**

**Flasche 0,75 ltr.
16,00 €**

**Apfelcidre doux
aus fruchtigen Apfelsorten
mild, 2% Alkohol**

**Glas 0,1 ltr.
2,50 €**

**Flasche 0,75 ltr.
16,00 €**

Holunder Secco

**die alkoholfreie Alternative!
spritzig und leicht! Bio zertifiziert!
Weingut Gustavshof, Rheinhessen**

**Glas 0,1 ltr. Flasche 0,75 ltr.
3,00 € 19,00 €**

**unbedingt probieren!!!
unsere limitierten
Sommerweine...**

frisch und leicht

Büscher´s Sommer Weiß

aus kontrolliert umweltschonenden Anbau, Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel

**Glas 0,2 ltr.
5,90 €**

**Flasche 0,75 ltr.
21,50 €**

Büscher´s Sommer Rosé

**aus ökologischem Anbau,
Weingut Hemer, Rheinhessen**

**Glas 0,2 ltr.
5,40 €**

**Flasche 0,75 ltr.
19,50 €**

Vorweg....

spanischer Rinderschinken

"Cecina de Leon"

bestes Olivenöl

Meersalz

Büffel-Joghurteis

Joghurt vom Bio-Hof Bobalis in Jüterbog/Brandenburg

duftendes Tütenbrot

13,50 €

Büffelmozzarella

vom Bio-Hof Bobalis in Jüterbog/Brandenburg

leicht geräuchert

Ruccola

Ruccola vom Bio-Hof Mertens-Wiesbrock in Rietberg

Tomaten

duftendes Tütenbrot

12,50 €

"Lachs Sandwich"

mit Single Malt Whisky gebeizter
und leicht geräuchert Lachs

aus ökologischer Aquakultur in Irland

im ofenfrischen Focaccia

12,50 €

Erdbeer-Gazpacho

fruchtig pikant

Ingwer-Chilibärchen

Grissini

6,50 €

bunter

Sommersalat

duftendes Tütenbrot

6,00 €

Vegetarisch...

"Nur Gemüse Focaccia"

ofenfrisches Focaccia

buntes Gemüse

Ruccolapesto

Ruccola vom Bio-Hof Mertens-Wiesbrock in Rietberg

11,50 €

Schafskäse

vom Bio-Hof Ahmen in Kappeln

mit roten Zwiebeln, Tomaten und Kraut
im Fladenbrot gebacken

12,50 €

hausgemachte Ravioli

mit Büffel-Ricotta,

Ricotta vom Bio-Hof Bobalis in Jüterbog/Brandenburg

Pflaumen und Pinien gefüllt

12,50 €

hausgemachte Pommes frites

aus Kartoffeln vom Biohof Bobbert, Quelle

hausgemachter Tomatenketchup

oder

Quark mit Lauchzwiebeln

4,50 €

das 5-Gang vegetarische

Gourmet Menü

Sie möchten ein fleischloses
großes Menü genießen?

Kein Problem, bestellen Sie mindestens
einen Tag vorher und lassen sich von der
Vielfalt der vegetarischen Küche überzeugen!

29,00 € pro Person

Schwein gehabt...

Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält aufgrund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger.

Dank artgerechter Haltung und Fütterung schmeckt es auch besonders gut.

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein gibt es schon seit König Wilhelm I. von Württemberg, welcher um 1820 der Landeszucht einige chinesische Maskenschweine zuführte. Von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall werden reinrassige Schwäbisch-Hällische Landschweine und veredelte Kreuzungen gemästet.

Dabei müssen sich die Mitglieder an sehr strenge Regeln halten. Die Schweine bekommen während der Mast betriebseigenes Getreide mit vitaminisiertem Futterkalk und Eiweißergänzung aus Erbsen- oder Bohnenschrot. Nur Futter aus der Region darf hinzugekauft werden. In jedem Fall sind Masthilfsstoffe verboten! Weitere Informationen und Videos auch auf der Homepage der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

unter: www.besh.de

Spare Ribs

mit unserer Barbecue-Marinade

13,50 €

gerösteter Schweinebauch

Wasabiknuser

baked Beans

13,50 €

zartes Schweinefilet

am Stück gebraten

gebackene Zwiebeln

18,50 €

dazu reichen wir unsere hausgemachten Dips

die Dips sind hergestellt aus besten Zutaten, ohne Zusatz von Geschmacksverstärker und künstlichen Aromen!!!

aus dem Wasser...

wir bieten Premium Qualitäten
aus nachhaltiger Fischerei!

Bio-Lachs

aus ökologischer Aquakultur in Irland
leicht geräuchert

mit Süßkartoffelchutney
im Bananenblatt gegart
bunter Salat

24,50 €

Welsfilet

aus Aquakultur in Halle/Westfalen

Wasabiknusper
Kartoffelnocken

24,50 €

Öko-Garnelen aus Niedersachsen!!!

vom Garnelenhof Schäfer in Affinghausen, der ersten Garnelenzucht in Deutschland. Garnelen der Sorte "White Tiger-Shrimps" (lat. Peneaus Vanamei) gezüchtet nach streng ökologischen Standards. Bei der Aufzucht wird konsequent auf die Zugabe von Pestiziden, Medikamenten und Desinfektionsmitteln verzichtet. Die Gesundheit der Tiere und die Aufzucht werden laufend durch die Tiermedizinische Hochschule Hannover kontrolliert.

Die benötigte Wärmeenergie stammt als Abwärme der eigenen Biogasanlage. Ein externer Pflanzenfilter für die weiterführende Wasseraufbereitung sorgt dafür, dass die Anlage mit minimalem Wasseraustausch von nur 1% pro Tag auskommt.

weitere Informationen und Videos unter: www.garnelenhof.de

Garnelenschwänze

bunter Salat

Aioli

Focaccia

25,50 €

kleine Portion

14,50 €

Garnelenschwänze

Nudeln, Kräuter, Tomate

25,50 €

kleine Portion

14,50 €

Premium Fleisch ...

Wissenswertes über unser Fleisch...

Argentinisches Angus Beef

Die Rinder leben in den argentinischen Pampas auf riesigen Weideflächen, auf denen mehr als 160 unterschiedliche Grassorten gedeihen. Jedem Rind stehen statistisch mehr als 10 km² allerbestes Weideland zur Verfügung.

Natürliche Aufzuchtbedingungen in unbelasteter Umwelt und Zugang zu frischem, schadstofffreien Wasser, sowie das Verbot des Einsatzes von chemisch oder biologisch behandeltem Spezialfutter oder Medikamenten, bieten die Voraussetzungen für beste Fleischqualität.

Amerikanisches Angus Beef

von der Dan Morgan Ranch, Nebraska

Geschmack und Zartheit gelten in den USA als höchste Qualitätsmerkmale von Rindfleisch. Die von nordamerikanischen Züchtern entwickelten Fütterungsverfahren garantieren Rindfleisch von höchster Qualität. US-Rinder ernähren sich ausschließlich von Gras und erhalten während der Mast ausgewähltes Futtergetreide. Die Rinder wachsen etwa 15 Monate lang auf großen Weiden auf und verbringen auch danach mehr als 100 Tage in einer Mastanlage unter freiem Himmel.

Dort werden die Rinder mit einer kontrollierten Futtermischung aus Mais, Getreide, Heu und Luzerne gefüttert.

Ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Nach der Skalierung der USDA, dem US Department of Agriculture, hat unser American Beef die oberste Qualitätsstufe Prime.

Kobe Wagyu Beef von der Morgan Ranch, Nebraska

Die feine Marmorierung sorgt für unvergleichlichen Geschmack. Die Rinder werden ausschließlich mit Mais, Alfalfa, Gras, Gerste und Mineralien gefüttert. Es werden keinerlei künstliche Hormone oder vorbeugende Antibiotika verwendet. Dem hohen Qualitätsanspruch folgend werden die Tiere freilaufend gehalten.

Wagyu Fleisch der MORGAN RANCH in Nebraska, einem Vorreiter der Wagyu Züchtung. Die Zucht befindet sich bereits in der fünften Generation und bietet daher einen extrem hohen Wagyu Anteil, eine bisher in Europa nicht erhältliche Qualität.

Informationen zu unserem Fleisch auch im Internet unter:

www.otto-gourmet.de

Bestes vom Rind!

Spitzenqualität!

Wagyu Flank Steak

zartrosa gegart

mit unserer Barbecue-Marinade

23,50 €

US-Prime Entrecote

das Steak für Kenner mit dem "Fettauge"

29,50 €

US-Prime Striploin

das beste Stück aus dem Rücken

29,50 €

Argentinisches Angus

Rumpsteak

20,50 €

Argentinisches Angus

Filetsteak

23,50 €

zum Premium Fleisch reichen wir unsere hausgemachten Dips

die Dips sind hergestellt aus besten Zutaten, ohne Zusatz von Geschmacksverstärker und künstlichen Aromen!!!

und buntes Gemüse

weitere Beilagen...

Kartoffelgratin
mit Parmesan

2,50 €

kleine Backkartoffeln
mit Olivenöl, Rosmarin
und Parmesan

2,50 €

gebackene Zwiebeln

3,00 €

hausgemachte Gnocchi
mit Parmesan

überbacken

2,50 €

hausgemachte Pommes frites

aus Kartoffeln
vom Biohof Bobbert, Quelle

dazu unser
hausgemachter
Tomatenketchup
oder
Quark
mit Lauchzwiebeln

4,50 €

Pommes frites

2,50 €

Burger, hausgemacht!

Hamburger

aus 250g reinem US-Angus Rindfleisch
mit frischen Tomaten, Zwiebeln,
Kraut und unserer Barbecue Soße
serviert im knusprigen Brot
13,50 €

Cheeseburger

aus 250g reinem US-Angus Rindfleisch
überbacken mit Gouda
mit frischen Tomaten, Zwiebeln,
Kraut und unserer Barbecue Soße
serviert im knusprigen Brot
14,50 €

Würste!

"Edel&Scharf"

unsere hausgemachte Wurst
aus reinem Brustfleisch vom Paderbornder Bauernhähnchen
fruchtig-scharfe Currysoße
Pommes frites
10,00 €

Bärlauch Bratwurst

vom Schwäbisch Hällischen Schwein
hausgemachter Tomaten-Ketchup
Röstzwiebeln
Pommes frites
10,00 €

Dessert

Erdbeere mit Gelb und Grün

Erdbeercarpaccio

Mangosalat

Basilikumeis

7,50 €

Alles Nougat!

Schichtnougat

Nougateis

Nougatmuffin

7,50 €

Creme Brulee

confierter Rhabarber

Holunder-Amarena-Kirscheis

7,50 €

3xGranny Smith

prickelndes Espuma

geliertes Süppchen

Sorbet

7,50 €

Käseauswahl

frisches Brot

10,00 €

unser hausgemachtes Eis

aus natürlichen Zutaten

eine Kugel 2,50 €

zwei Kugeln 4,00 €

ab drei pro Kugel 1,80 €

Quark-Vanille

Granny Smith

Nougat

Holunder-Amarena-
Kirsch

Basilikum

Erdbeer-Ingwer