

weine WEISS

gascogne plaimont colombelle blanc	Producteurs Plaimont, Cotes de Gascogne Dieser sehr frische Cuvée erinnert an Sommerfrüchten wie Grapefruit und Stachelbeere.	0,15 l 5,20 0,75 l 25,00
blanc de noir	Weingut Pauser, Rheinhessen Halbtrocken, Aromen von Maracuja, Ananas und Pfirsichen.	0,15 l 5,80 0,75 l 28,00
weißburgunder & chardonnay (bio)	Weingut Lukas Kesselring, Pfalz Vegan, trocken. Aromen von Banane, Apfel, Kokos und Nelken.	0,15 l 6,00 0,75 l 29,00
grüner veitliner terrassen (bio)	Markus Häler, Traisental (Österreich) Helles Grüngelb in der Nase wunderbar einladende Würze, weißer Pfeffer, feine Blütenaromen, am Gaumen reife Früchte mit schönem Druck.	0,15 l 6,20 0,75 l 30,00
gysler feldstärke grauburgunder (bio)	Weingut Alexander Gysler, Rheinhessen Dynamisch, jung und wild. Eine saftige Spätlese von großer Dichte.	0,15 l 6,50 0,75 l 32,00
riesling weiße kapsel haus klosterberg	Weingut Markus Mollitor, Mosel Trocken, Aromen von Zitrone, grünem Apfel und Pfirsich.	0,15 l 5,80 0,75 l 28,00
lugana pansere doc	Azienda Agricola Fracccaroli Brothers, Lombardei Strohfarben mit Grünreflexen, Aromen von Zitrusfrüchten, frisch.	0,15 l 6,80 0,75 l 33,00
kaitui sauvignon blanc	Weingut Schneider, Pfalz Ausladende reife Fruchtnoten und gute Frische. Großartiger Trinkspaß!	0,15 l 7,40 0,75 l 36,00

weine ROSÉ

gascogne plaimont colombelle rosé	Producteurs Plaimont, Cotes de Gascogne Intensive Aromen frischer Beeren, die sich mit exotischen Früchten mischen, angenehm und erfrischend, harmonisch.	0,15 l 5,20 0,75 l 25,00
merlot rosato igp	Tenuta Ulisse, Abruzzan (Italien) Halbtrocken, feinperliger und seidenweich, vitale Fruchtsäure und zarte Süße.	0,15 l 6,20 0,75 l 30,00

weine ROT

nero d'avola terre siciliane	Corte dei Mori, Sizilien Trocken, saftig, jugendliche Frucht, Kirschtöne und ein Hauch von Eukalyptus.	0,15 l 5,20 0,75 l 25,00
shiraz	McPherson, Australien Purpore dichte Struktur, Aromen von Kirsche und Himbeer, etwas Trüffel, am Gaumen überraschend gewaltig fordernd, herber Abgang.	0,15 l 5,50 0,75 l 27,00
le chêne noir aoc	Cave de Cairanne, Côtes du Rhône (Frankreich) Trocken, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren.	0,15 l 5,80 0,75 l 28,00
ursprung cuvée	Weingut Schneider, Pfalz Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser Tiefdunkel mit Bukett von Dörrpflaume, Cassis, Paprika, Pfeffer, Kakao, Minze und Veilchen. Am Gaumen frisch und saftig, vielschichtig, feinswürzig und äußerst elegant.	0,15 l 6,80 0,75 l 33,00
primitivo zolla	Vigneti del Salento, Manduria (Italien) Geschmeidige Tannine, Aromen von Kirsche und Brombeere, Noten von Kräutern und Kakao.	0,15 l 6,80 0,75 l 33,00
black print	Weingut Schneider, Pfalz St. Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. In der Nase eine absolut mystische Würze und am Gaumen durchdringend, satt, elegant, mit Schmelz, mit einer ordentlichen Portion Würze. Äußerst charaktervoll und herrlich nuanciert.	0,15 l 8,20 0,75 l 40,00
rioja raiza reserva tempranillo	Bodegas Vincente Gandia, Spanien Trocken, Aromen von Kirschen, Brombeeren, Holz, Vanille und würzigem Tabak.	0,15 l 6,20 0,75 l 30,00
paz malbec	Finca las Moras, San Juan (Argentinien) Aromen von Pflaumen und Kräutern, am Gaumen angenehme Tannine mit einem fantastischen Abgang.	0,15 l 7,00 0,75 l 34,00

prickelndes

scavi & ray prosecco frizzante	0,1 l 4,00 0,75 l 26,00
---	----------------------------

bier vom fass

herforder pils	0,25 l 3,40 0,4 l 4,70
alster	0,25 l 3,40 0,4 l 4,70
frankenheim alt	0,25 l 3,40 0,4 l 4,70

aus der flasche

könig ludwig hefeweizen hell	0,5 l 5,00
könig ludwig hefeweizen dunkel	0,5 l 5,00
könig ludwig kristallweizen	0,5 l 5,00
könig ludwig hefeweizen alkoholfrei	0,5 l 5,00
warsteiner premium	0,33 l 3,80
warsteiner alkoholfrei	0,33 l 3,80
salitos tequila	0,33 l 4,50
malzbier	0,33 l 3,80

limonaden

erdbeer-basilikum	0,4 l 5,20
maracuja-rosmarin-limette	0,4 l 5,20
johannisbeere-frische minze	0,4 l 5,20
grüner apfel-gurke	0,4 l 5,20
frische limette und frische minze	0,4 l 5,20
wassermelone-frische minze	0,4 l 5,20

säfte

apfel, orange, banane, kirsche, ananas, mango,	0,25 l 3,60 0,4 l 4,80
maracuja, cranberry, rhabarber	
als schorle	0,25 l 3,20 0,4 l 4,30

softdrinks

coca cola	0,2 l 3,20 0,4 l 4,50
coca cola light	0,2 l 3,20 0,4 l 4,50
coca cola zero	0,2 l 3,20 0,4 l 4,50
fanta	0,2 l 3,20 0,4 l 4,50
sprite	0,2 l 3,20 0,4 l 4,50
carolinen feinperliger	0,25 l 2,80 0,75 l 6,60
carolinen naturelle	0,25 l 2,80 0,75 l 6,60
goldberg bitter lemon	0,2 l 3,30
goldberg tonic water	0,2 l 3,30
goldberg ginger ale	0,2 l 3,30
richards sun iced tea peach	0,33 l 4,50
richards sun iced tea lemon	0,33 l 4,50
bionade holunder	0,33 l 3,90
bionade litschi	0,33 l 3,90
bionade ingwer-orange	0,33 l 3,90

heißeS

kaffee creme	3,10
doppelter kaffee creme	4,30
espresso	2,50
espresso doppio	3,70
cappuccino	3,50
milchkaffee	4,30
latte macchiato	3,90
flavour	0,80
Weißer Schokolade, Mandel, Vanille, Kokos, Caramel, Haselnuss	
heiße milchschokolade	
mit Milchschaumhaube	4,00
mit Sahne	4,50

Tee aus dem Hause Jeeves & Jericho	
schwarzer tee	
Darjeeling First Flush	3,30
Earl Grey	3,30
grüner tee	
China Jasmin	3,30
früchte tee	
Red Berry Burst	3,30
kräuter tee	
Relax	3,30
Camomile Blossoms	3,30
African Rooibos	3,30
Mojito Mint	3,30

aperitifs

negroni	Bulldog Gin, Campari, roter Wermut, Orange	8,50
campari tocco rosso	Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda & frische Minze	7,50
aperol sour	Aperol, Zitronensaft, Läuterzucker, Orangenzeste	8,50
aperol spritz	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	7,50
hugo	Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette & frische Minze	7,50
lillet-berry	Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Himbeeren	7,50

vorspeisen

Vorneweg oder auch einmal nur so als Kleinigkeit – unsere Vorspeisen lohnen sich immer. Und mit Hauptgericht und Dessert machen Sie ein kleines Menü perfekt.

carpaccio	hauchdünne Scheiben von der argentinischen Rinderhüfte, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten, frisch gehobelte Parmesanspäne und Rucola	13,90
stadtkind antipasti	in Kräutern und Gewürzen eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons, Rucola und Parmesan	8,50
tomatensuppe	hausgemachte Suppe mit Croutons	6,90
garnelen pfännchen	in feinstem Olivenöl gebratene Garnelen mit frischem Knoblauch, Chili, Thymian, Oliven und Limette	9,50
bruschetta	Ragout aus Tomaten, Zwiebeln und Basilikum auf geröstetem Brot mit Parmesan, Rucola und Basilicocreme	8,50

salate

Leicht, locker, lecker – was wäre das Leben ohne einen guten Salat! Genießen Sie einen unserer drei Klassiker der Salatküche.

provence	knackig feine Blätter vom Mixsalat, Paprikawürfel, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, hausgemachte Croutons, gebackener Hirtenkäse an Orangenvinaigrette	13,90
landleben	würziger Rucola, fruchtige Cranberry, Paprikawürfel, geröstete Kürbiskerne, frisch gehobelter Parmesan an hausgemachter Vinaigrette	13,50
caesar	feine Blätter vom Romanasalatherzen, gebackene Kirschtomaten, Croutons, gehobelter Parmesan und hausgemachtes Caesar Dressing	12,90
auf wunsch	gebackener Hirtenkäse gegrillte Hähnchenbrust Knoblauch-Garnelen	5,00 6,00 8,00

klassiker

Nicht immer sind es die ganz aufwändigen Gerichte nach denen man sich die Finger leckt. Hier kommen unsere Klassiker, die wir einfach lieben – Sie bestimmt auch.

currywurst	200 Gramm Bratwurststring mit reichlich hausgemachter Currysauce, französische Minikartoffeln und Kräuterschmand	14,50
italian burger	180 Gramm Rindfleischpatty mit Mozzarella, Tomatenbruschetta, Rucola und Parmesan, dazu knackige Fries	15,90
wienerschnitzel	zartes Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Dill-Gurken-Salat und Pommes Frites	24,50

pasta

Die Welt spricht Pasta. Penne, Linguine, Spaghetti sind Begriffe, mit denen Sie fast auf der ganzen Welt ein köstliches Gericht bekommen. Genießen Sie kosmopolitischen Spezialität mit veganen Nudeln direkt aus Bünde.

linguine pesto	hausgemachtes Basilikumpesto, Kirschtomaten, Zwiebeln, Pinienkerne, frisch gehobelter Parmesan und Rucola	14,50
tagliatelle pollo	gebratene Hähnchenbruststreifen, Brokkoli, frischer Blattspinat und Champignons in einer Tomaten-Sahnesauce	14,90
tagliatelle salmone	frischer Lachs in Sahnesauce mit Zwiebeln, Rosenpfeffer, Auberginen, Zucchini und Paprika	16,50
linguine con scampi	in Olivenöl gebratene Garnelen mit frischen Tomaten, Oliven, Lauch, Knoblauch, Chili und Rucola	16,50
tagliatelle rinderstreifen	mit Blattspinat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Knoblauchöl	15,90
ravioli	hausgemachte Ravioli mit einer Spinat-Ricotta-Füllung in Buttersud mit gerösteten Pinienkernen, confierten Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	17,50

bowls

vegan	Jasmin Reis, grüner Spargel, Edamame, Granatapfel, Avocado, Erdnuss, Tomate, Hummus	15,50
chicken	Jasmin Reis, Hähnchenstreifen, Brokkoli, Sojasprosse, Blattspinat, Champignon, Gurke, Schwarzer Sesam, Teriyaki Sauce	16,00
lachs	Jasmin Reis, Lachsfilet-Würfel, gelber Rettich, weißer Rettich, Edamame, Kirschtomate, Brokkoli, Wasabi-Mayonnaise	17,00
rinderstreifen	Jasmin Reis, Rinderstreifen, Brokkoli, Sojasprosse, Blattspinat, Champignon, Gurke, Schwarzer Sesam, Teriyaki Sauce	17,00

thai curry

Rotes Thai Curry mit frischem Wokgemüse, feinen Kräutern und Gewürzen an duftendem Jasmin Reis.

wahlweise als	Veganes Curry Chicken-Thai Curry Garnelen-Thai Curry	16,00 17,50 18,90
----------------------	--	-------------------------

der volle genuss

Immer à la minute für Sie zubereitet und beste Zutaten sind für unseren Küchenchef selbstverständlich. Fisch, Fleisch oder Geflügel, egal, wofür Sie sich entscheiden – Ihre Gaumen wird es Ihnen danken!

lachs	auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zucchini, grünem Spargel, Paprika und Krustentierschaum an Kartoffelstampf	23,90
schweinefilet	zarte Medaillons vom Schwein mit grünen Bohnen im Speckmantel, französischen Rosmarinkartoffeln und einer pikanten Pfeffersauce	21,90
maispoularde	knusprig gebratene Maispoularde an fruchtigem Mangochutney, glasierten Möhrchen und einem Trüffel-Kartoffelpüree	20,90
ziegenkäse	gebackener Ziegenkäse mit Honig auf buntem Ratatouille-Gemüse, Tomatensugo und französischen Rosmarinkartoffeln	19,90

desserts

schokosoufflé	hausgemachtes Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern	7,50
crème brûlée	süße Vanillecreme mit einer knusprigen Zuckerkruste	7,50