



Heimatverbundenheit

Unser Küchenchef, Sebastian Lehmeier, legt großen Wert auf **Nachhaltigkeit**. Wir konnten viele **lokale Lieferanten** für uns gewinnen und dürfen nun **großartige Produkte** an Sie weitergeben. Hinter unseren Einkäufen und Speisenangeboten steht der **Grundgedanke** von **Qualität, Regionalität** und **Nachhaltigkeit**. Entsprechende **Wertschätzung** spiegelt sich auch in der Sorgfalt der Zubereitung unserer Gerichte wieder.

Die Bäckerei Welpinghus versorgt uns täglich mit frischen Backwaren. Die **Zutaten** und **Rohstoffe** kommen aus der **Region**. Zulieferer sind **Bio-Bauernhöfe**, welche auf jegliche Zusatzstoffe verzichten.

Sowohl die geräucherte Forelle als auch die gebratene Lachsforelle auf unserer Karte bekommen wir von der **renommierten** und **lokalen Fischzucht** Schlichte in Steinhagen. Die langjährige Zusammenarbeit hat viel Vertrauen geschaffen.

Fisch ist aber nicht gleich Fleisch. Unseren leckeren Schinken beziehen wir von der Fleischerei Münch, einem **Traditionsbetrieb** im Süden von **Bielefeld**. Dort wird nur Fleisch von regionalen Höfen mit **artgerechter Tierhaltung** verarbeitet.

Auch die Kühe der Käserei Menne im östlichen Lipperland leben auf **gesundem Boden** und garantieren ein feines Milchprodukt mit **übertrender Qualität**. Der Nieheimer Käse ist klein aber oho.

Zu guter Letzt dürfen wir das Geflügel und die Eier nicht außer Acht lassen. Seit langer Zeit versorgt uns damit der Königshof in Bielefeld. Die Hühner werden frei gehalten und können hier in der Region das Leben auf dem Hof und im **Freiland** genießen.

Viel Freude beim Genießen.

We eat local

Our chef, Sebastian Lehmeier, places **great value** on **sustainability**. We were able to win many **local suppliers** for us and are now allowed to pass on **great products** to you. Behind our purchases and food offerings is the basic idea of **quality, regionality** and **sustainability**. Corresponding appreciation is also reflected in the care with which our dishes are prepared.

The Welpinghus bakery supplies us with fresh baked goods every day. The ingredients and raw **materials come from the region**. Suppliers are **organic farms** that do not use any additives.

We get both the smoked trout and the fried salmon trout on our menu from the **renowned** and **local** Schlichte fish farm in Steinhagen. The long-standing cooperation has created a lot of **trust**.

But fish is not just meat. We get our delicious ham from the Münch butcher's shop, a **traditional business** in the south of **Bielefeld**. Only meat from **regional farms** with species-appropriate animal husbandry is processed there.

The cows at the Menne cheese dairy in the eastern Lippe region also live on healthy soil and guarantee a fine dairy product of **outstanding quality**. Nieheim cheese is small but mighty.

Last but not least, we must not forget the poultry and eggs. For a long time, the Königshof in Bielefeld has been supplying us with these. The chickens are kept free-range and can enjoy life on the farm and in the **open air** here in the region.

Enjoy.



Aperitif

Euro

Frizzante Valentin	0,1l	5,50
Winzer Sommerach Franken	0,75l Fl.	26,00
Aperol Spritz	0,2l	8,50
Hugo	0,2l	8,50
Aperol Grapefruit Spritz	0,2l	9,50
Aperol Grapefruitsaft Limettensaft Schaumwein		
Lillet Wild Berry	0,2l	8,50
Lillet Blanc Schweppes Wild Berry		
Lillet Lavendel	0,2l	10,50
Lillet Blanc Lavendelsirup Zitronensaft Schaumwein		
Gin Tonic	0,2l	8,50
Mit dem Bielefelder Gin Lossi		
Limoment Apfel Minze Naturlimo	0,2l	8,50
Mit Hendricks Gin frische Minze frische Zitrone		
Limoment Kirsche-Waldmeister Naturlimo	0,2l	11,60
Mit Ron Zacapa		
Champagner La Cuve Brut Champagne	0,75l Fl.	115,00
Laurent Perrier Champagne Frankreich		

Alkoholfreier Aperitif

Sekt alkoholfrei	0,1l	6,50
Weingut Schloss Affaltrach Württemberg	0,75l Fl.	26,50
Monin Bitter	0,2l	6,50
Roter Bitter ohne Alkohol Orangensaft		
Schöngeist	0,2l	9,50
Limette Limettensaft brauner Zucker		
Mineralwasser frische Minze		
Lighting McQueen	0,2l	8,50
Grenadine Soda Zitrone		



EssBrett | food board

Euro

3 Stück oder mehr auf dem Brett serviert
3 pieces or more served on the board

Frisches Brot im Körbchen | hausgemachte Kräuterbutter | Paprikacreme
fresh bread in a basket | homemade herb butter | red pepper

4,50 

Mini-Kräutersalat | Kerne | Nüsse | Hausdressing
mini herb salad | seeds | nuts | house dressing

5,00 

Kleine Kürbiscremesuppe | Kerne | Öl
small pumpkin cream soup | seeds | oil

5,00 

Stücke von geräucherter Forelle | Meerrettich | Preiselbeeren
pieces of smoked trout | horseradish | cranberries

5,00

Geräucherte Scheiben vom Lachs | Dill Senf Dip
smoked slices of salmon | dill mustard dip

5,00

Nieheimer Käse | Münch's Knochenschinken
Nieheimer cheese | Münch's bone-in ham

5,50

Eine Schale Pommes | hausgemachte Frittensauce
a bowl of fries | homemade fries sauce

4,50 

Saftige Streifen vom Rinderrücken
juicy strips of sirloin

7,00

Würzige Garnelen aus der Pfanne
spicy shrimp from the pan

7,00

Gnocchi | Gorgonzola Sauce
gnocchi | gorgonzola Sauce

6,00 

Frische Pasta | Tomatensugo | Grana Padano | Rucola
fresh pasta | tomato sugo | grana padano | arugula

5,50 



Hauptgänge | main courses

Euro

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Öl
pumpkin cream soup | pumpkin seeds | oil

9,50



Großer Salat | Kerne | Nüsse | Hausdressing
large salad | seeds | nuts | house dressing

9,50



Frische Pasta | Tomatensugo | Grana Padano | Rucola
fresh pasta | tomato sugo | grana padano | arugula

14,00



Thai Curry | Pak Choi | Koriander | Udong Nudeln
Thai curry | pak choi | coriander | udong noodles

17,50



Pimp it – Rinderstreifen oder Garnelen
pimp it - beef strips or prawns

je

7,00

Hähnchenbrust vom Königshof | Gnocchi | Rosenkohl | Kürbis | Kräuter
chicken breast from the Königshof | gnocchi | brussels sprouts | pumpkin | herbs

23,00

Gebratene Lachsforelle aus der Region | Karotten-Limettenpüree | Gemüse
roasted salmon trout from the region | carrot-lime puree | vegetables

24,00

Rinderrückensteak | Pommes | Kräuterbutter | Salat
sirloin steak | fries | herb butter | salad

27,00

Fragen Sie gerne nach unseren wechselnden Tagesempfehlungen.
Please ask for our changing daily recommendations.



Dessert

Euro

Schokoladen Crème Brûlée | Mango Sorbet
chocolate crème brûlée | mango sorbet

8,00

Grießflammerie | Beeren
semolina flummary | berries

8,00

Heißgetränke | hot drinks

Espresso

2,50

Espresso doppelt

4,50

Café Crème

2,90

Kaffee entkoffeiniert

3,00

Cappuccino

3,50

Schokolade

3,70

Milchkaffee

3,90

Latte Macchiato

3,90

Glas Ronnefeldt Tee

3,80

Flavour | Milch

Karamell | Vanille | Mandel | Hafer
Weiße Schokolade | Soja | laktosefrei

+ 0,60

Digestif

Clüsener Obstbrände

2cl

7,50

Bailey's Irish Cream

2cl

3,10

Jägermeister

2cl

3,10

Jubiläumsaquavit

2cl

3,10

Poli Grappa

2cl

8,00

Ramazotti

2cl

3,10



Lokal und nachhaltig | local and sustainable

Euro

Tafelwasser aus Bielefeld Senne | still oder medium

Purezza Karaffe	0,375l	3,00
Purezza Karaffe	0,7l Fl.	5,80

Limoment – Limonaden

Natürlich nur Natur.

Apfel-Minze Apfel-Rose Birne-Grüntee	0,33l Fl.	4,30
Kirsche-Waldmeister		
naturtrüber Apfel - <i>der Hersteller spendet an Sozialprojekte in OWL</i>		

Bielefelder Braumanufaktur

Bielefelder Pils vom Fass	0,3l Fl.	4,00
Flutlicht Pils naturtrüb ungefiltert	0,33l Fl.	4,00

Gin Lossi Tonic

8,50

Alkoholfreie Getränke | soft drinks

Carolinen Gourmet	0,25l Fl.	3,00
feinperlig naturell	0,75l Fl.	6,90
Coca Cola Coca Cola light	0,2l Fl.	3,10
Cola Zero Fanta Sprite		
Schweppes	0,2l Fl.	3,40
Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water		
Thomas Henry Tonic Water Elder Flower	0,2l Fl.	3,70
Thomas Henry Tonic Fever Tree Mediterranean	0,2l Fl.	4,80
Red Bull	0,25l	5,00

Granini Säfte | juices

Apfel Orange	0,2l Fl.	3,30
Traube Ananas	0,5l	7,20
Multivitamin Maracuja		
Kirsche Tomate		
Schwarze Johannisbeere Banane		
Fruchtsaftschorle	0,2l	3,00
	0,5l	7,20



Biere vom Fass | beers on tap

Euro

Bielefelder Braumanufaktur Pils	0,3l	4,00
Benediktiner Helles	0,3l	3,30
	0,5l	5,50
Bitburger Premium Pils	0,25l	2,90
	0,4l	4,40

Flaschenbiere | bottled beer

Bielefelder Braumanufaktur Flutlicht naturtrübes ungefiltertes Pils	0,33l Fl.	4,00
Diebel's Alt	0,33l Fl.	3,50
Köstritzer Schwarzbier	0,33l Fl.	3,50
Maisel's Weisse Original Kristallklar Dunkel	0,5l Fl.	5,00

Alkoholfreie Biere | non-alcoholic beer

Bitburger Alkoholfrei	0,33l Fl.	3,50
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5l Fl.	5,00
Vita Malz	0,33l Fl.	3,50

Weine im Offenausschank | wines

Weißweine

Chardonnay DO	0,2l	5,70
Vina Paquita	0,1l	2,90
Spanien Carinena	0,75l Fl.	19,50
2017er Grauburgunder Spätlese	0,2l	6,80
Prädikatwein trocken	0,1l	3,50
Rheinhessen Weingut Buscher	0,75l Fl.	23,50
2020er Martinthaler Riesling	0,2l	7,20
QbA trocken	0,1l	3,80
Rheingau Weingut Faust	0,75l Fl.	25,00



Weine im Offenausschank | wines

Euro

Roséweine

Pastel de Rosé de Syrah	0,2l	8,00
Domaine d'Astruc	0,1l	4,10
Pays d'Oc Frankreich	0,75l Fl.	27,50

Rotweine

Merlot 1958	0,2l	5,70
Veneto IGT	0,1l	2,90
Italien	0,75l Fl.	19,50
Tempranillo	0,2l	6,10
TIERRACALAR	0,1l	3,20
Tierra de castilla Spanien	0,75l Fl.	21,50
Nero D'avola	0,2l	8,50
Roceno	0,1l	4,50
Sizilien Italien	0,75l Fl.	29,00

Lust auf mehr | want more

Größere Weinauswahl, hochwertiger Longdrink oder ein Cocktail?
Sprechen Sie gerne unsere Servicecrew an.

A larger wine selection, a high-quality long drink or a cocktail?
Feel free to contact our service crew.

Allergene & Zusatzstoffe | Allergens & Additives

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unsere Servicecrew.
Feel free to contact our service crew.

Globale & lokale Zeitungen und Magazine | global & lokal newspapers and magazines

Die besten Magazine aus der Welt.
The world's best magazines.

Scan & Read

Direkt mit dem WLAN verbinden und los lesen.
Connect to our Wi-Fi network and start reading.



BielefelderHof | Passwort: **bielefelderhof**