

Starten Sie Ihren Genuß

starter

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Pesto

Carpaccio of Herford beef with rucola and pesto

€ 11

Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Smoked and Swedish marinated salmon with horseradish cream

€ 10

Gemüsetörtchen an kleinem Salat

Vegetable tartlet with small salad

vegan

€ 9

Heiße Suppe nicht nur für kalte Tage

soup

Consommé vom Kalb mit Tomatenklösschen

Veal consommé with tomato tumbings

€ 5

Französische Fischsuppe mit Baquette

French fish soup with baguette

€ 6

Indische Kokos-Curry-Suppe – *leichte Schärfe*

Indian coco curry soup – hot

vegan

€ 5

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

All prices include service charge and VAT.

Hungrig und in Eile?

snack

Bytes + Bits Burger „Chef´s choice“
mit Barbecuesauce, Röstzwiebel und Steakhousepommes

*Burger „Chef´s choice“
with barbecue sauce, fried onions and fried potatoes*

€ 14

Clubsandwich

mit gebratener Hähnchenbrust, knusprigem Speck,
Spiegelei, Tomate, Gurke, Salat und Cocktailsauce

dazu Pommes Frites

*Club sandwich
with roasted chicken breast, crispy bacon,
fried egg, tomato, cucumber, lettuce and cocktail sauce
and french fries*

€ 9

Konrad Zuse Salat mit Teriakyhähnchen und Aioli

Konrad Zuse Salad with Teriaky chicken breast and aioli

Vorspeisen Portion *Starter* € 6

Hauptgang Portion *Main Course* € 10

Vesperteller

mit Bauernschinken, Schwartemagen, Rhöner Ahle Wurst

Gouda, Tortenbrie, Mixed Pickles, Brot und Butter

*Snack plate with ham, boiled sausage, hard smoked sausage
gouda, brie, mixed pickles, bread and butter*

€ 9

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

All prices include service charge and VAT.

Die Entscheidung für den Hauptgeschmack
Main dish

Filet vom Schwein an Rahmsauce
Balsamicokirschen und Butterspätzle
Medallions of Pork with cream sauce, balsamic cherries and Swabian noodles

€ 17

Perlhuhnbrust auf Granatapfelsauce
Mandelbällchen und Broccoliröschen
Breast of Guinea fowl with pomegranate sauce, almond dumplings and broccoli

€ 17

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Gemüserisotto und konfierte Kirschtomaten
Roasted filet of pikeperch, vegetable risotto and confit cherry tomato

€ 18

Gnocci in würziger Paprikacrème
Gnocci in aromatic paprika cream

€ 8

Ravioli gefüllt mit gegrilltem Gemüse auf Tomatensugo
Ravioli filled with roasted vegetables on tomato sauce

vegan

€ 12

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

All prices include service charge and VAT.

Das BESTe von Rind und Kalb
The BEST of beef and calf

Angus Filet		Angus Roastbeef		Entrecôte	
200 gr	€ 24	200 gr	€ 20	300 gr	€ 21
150 gr	€ 19	150 gr	€ 16	250 gr	€ 18

Entscheiden Sie sich für Ihre Lieblingsgarstufe

Please decide in favour of your desired doneness

Blau – bleu – rare	außen Bratkruste, innen roh, dunkelroter Saft <i>outside crispy, inside raw, dark red meat juice</i>
Blutig – saignant – medium rare	im Kern noch blutig, rötlicher Saft <i>raw in the core, lightly red meat juice</i>
Rosa – a point – medium	innen voll rosa – <i>inside completely pink</i>
Durch – bien cuit – well done	innen gräulich aber saftig, heller Saft <i>inside grey but juicy, clear meat juice</i>

Wiener Schnitzel vom Kalb

Crumbed escalope of calf

€ 14

Wählen Sie Ihre Beilagen und Garnituren

Choose your sides and garnishes

Bratkartoffeln <i>fried potatoes</i>	€ 2,50
Kartoffelecken <i>potato wedges</i>	€ 2,50
Gorgonzola Nudeln <i>noodles</i>	€ 2,50
Folienkartoffel <i>baked potatoe</i>	€ 2,50
Grilltomate <i>grilled tomatoe</i>	€ 1,50
Schmorgemüse <i>braised vegetables</i>	€ 2,50
Beilagensalat <i>small salad</i>	€ 3,50
Röstzwiebeln <i>roasted onions</i>	€ 1,50
Champignons <i>mushrooms</i>	€ 1,50
Kräuterbutter <i>herb butter</i>	€ 1,50
Knoblauchdip <i>garlic dip</i>	€ 1,00
Saure Crème <i>sour cream</i>	€ 1,00
BBQ Dip	€ 1,00

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

All prices include service charge and VAT.

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise ist die Königin der Fondues. Das in würziger Bouillon gegerichte Fleisch zergeht wie Butter auf der Zunge und ist im Gegensatz zu dem in Fett gebrutzelten Fondue Bourguignonne auch leicht bekömmlich.

Ab zwei Personen servieren wir Ihnen die Bouillon im Fondue-Topf mit

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch in feinen Scheibchen (180g)

Cocktail-, Aioli- und Curry-Dip

Baguette und Kräuterbutter

Rosmarinkartoffeln

Rote Bete Salat und Blattsalat

€ 25 pro Person

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise is the queen of fondues. The meat which is cooked in aromatic bouillon melts in your mouth and is much more digestible than Fondue Bourguignonne.

For two persons or more we serve the bouillon in a fondue pot with

Beef, veal and porc in fine slices (180g)

Cocktail, aioli and curry dip

Baguette and herb butter

Rosemary potatoes

Beetroot salad and leaf salad

€ 25 per person

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

All prices include service charge and VAT.

Der perfekte Abschluß
The perfect finish

Crème brûlée mit Früchten garniert
Crème brûlée garnished with fruits

€ 6

Crêpe mit Orangenconfit
Crêpe with orange confit

€ 6

Vanille-Eis mit Birne und Schokoladensauce
Vanilla ice with pear and chocolate sauce

€ 5

Minzsorbet in der Schokoladentulpe
Mint sorbet in a chocolate tulip

vegan

€ 6

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

All prices include service charge and VAT.