

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Pesto
Carpaccio of Herford beef with rucola and pesto

€ 10

Consommé vom Kalb mit Tomatenklösschen
Veal consommé with tomato tumbings

€ 5

Indische Kokos-Curry-Suppe – *leichte Schärfe*
Indian coco curry soup – hot

vegan

€ 5

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

€ 17

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

€ 18

Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat
Crumbed escalope of calf with fried potatoes and salad

€ 19

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.

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

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

€ 14

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

Gnocci in würziger Paprikacrème

Gnocci in aromatic paprika cream

€ 8

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

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