



MENU
REGIONALBAHN

1. HALT
Carpaccio
vom Isselhorster Weiderind

*Münch`s Rinderfilet
Senfvinaigrette / Wasabimayo
Erdnusscrunch / Parmesan
gepickelte Beete*

2. HALT
Selleriecremesuppe
gebratene Pilze / Lauch

3. HALT
Delbrücker Spicy Chicken
*pikante Limettenmarinade
Pinienkern- Spitzkohl / Kartoffelpüree*
oder
Hövelhofer Lachsforellenfilet
Pinienkern- Spitzkohl / Kartoffelpüree

ENDSTATION
Mallorquinische Mandeltarte
Aprikosensorbet / Waldfruchtcreme
oder
Käsevariation vom Biohof
Mertens- Wiesbrock
zweierlei Chutney / Butter / Baguette

mit Spicy Chicken:
*4 Gang Menu 53,20 €
3 Gang Menu mit Suppe 38,30 €
3 Gang Menu mit Vorspeise 46,30 €*

mit Lachsforelle:
*4 Gang Menu 55,60 €
3 Gang Menu mit Suppe 40,70 €
3 Gang Menu mit Vorspeise 48,70 €*



VORSPEISEN & SUPPEN

Oktopus & Wildgarnele 16,5

*gegrillter Oktopus & Wildgarnelen
Tomate / Bohne / Basilikumaioli
Chilipopcorn*

„Apfel / Fenchel / Feta“ 13,5

*Marinierter Elstar & Fenchel
vom Biohof Mertens Wiesbrock
Bulgur / RosmarinJoghurt / gebackener Feta
Croutons*

Carpaccio

vom Isselhorster Weiderind 15,9

*Münch`s Rinderfilet
Senfvinaigrette / Wasabimayo
Erdnusscrunch / Parmesan
gepickelte Beete*

Selleriecremesuppe 8,5

gebratene Pilze / Lauch

Garnelen- Kokossuppe 8,9

*Thaicurry / Zitronengras / Ingwer
Gemüseinlage / Riesengarnele*

SALATBEET

Basic 11,9

Zupfsalate vom Biohof Mertens Wiesbrock

*Strauchtomate / Gurken
Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing
mit Ziegenkäse / Honig / Walnüssen +3,9
mit Maishähnchenbruststreifen +3,9
mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9
mit gebratenen Wildgarnelen +4,9*



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Großwächters Eiern hergestellt

Spaghetti „Pesto“ 13,9

*Hausgemachtes Tomatenpesto
geräucherter Mozzarella
Brokkoli / geröstete Erdnüsse*

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9

Spaghetti „Meeresfrüchte“ 18,9

*Wildgarnelen / Miesmuscheln / Venusmuscheln
Oktopus / Weißwein / Tomatenfond
Lauchzwiebel / Gemüsestreifen / Knoblauch
Peperoni*

Spaghetti „Zitrone & Basilikum“ 13,9

*Cremige Zitronen- Basilikumsauce
Grillgemüse / Lauchzwiebel / Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9

Ravioli „Feta“ 16,9

*mit Feta & Kräutern gefüllt
geschmorte Paprika / Oliven / Lauchzwiebel*

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9

Ravioli „Salsiccia“ 16,9

*mit hausgemachter Salsiccia gefüllt
Salbeibutter / Gemüsestreifen / Lauchzwiebel*

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9



BURGER

Burger „BBQ “ 15,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
Beefpattie / BBQ Sauce / Cheddar
Bacon / Zwiebelchutney / Strauchtomate
Fritten*

Burger „Veggie“ 14,5

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
Feta im Knuspermantel / Pflaumenchutney
Thaicurry- Majo / Strauchtomate / Fritten*

FLEISCH & FISCH

Isselhorster Rinderfilet 34,9

*von der Fleischerei Münch
mit Pfeffersauce / Salat / Fritten*

Geschmorte Ochsenbacke 26,9

buntes Pilzgemüse / Parmesangnocchi

Delbrücker Spicy Chicken 24,9

*pikante Limettenmarinade
Pinienkern- Spitzkohl / Kartoffelpüree*

Ummelner Landschweinfilet 26,5

*von der Fleischerei Münch
in Rosmarinbutter rosa gegart / mediterranes
Bohnenragout / hausgemachte Trüffelkroketten*

Hövelhofer Lachsforellenfilet 26,9

Pinienkernspitzkohl / Kartoffelpüree



DESSERT

Crème Brûlée

„Gin Basil Smash“

8,9

Zitronensorbet / Basilikum-Ginschaum

Mallorquinische Mandeltarte

8,9

Aprikosensorbet / Waldfruchtcreme

Dreierlei hausgemachtes Eis

7,5

Eisvariation unserer hausgemachten Sorten

Sorbet Spritz

6,9

Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt

Käsevariation vom Biohof

Mertens- Wiesbrock

zweierlei Chutney / Butter / Baguette

4 Sorten

8,9

6 Sorten

12,9



APERITIF

PROSECCO

€

Prosecco Spumante
spritzig, La Jara

0,1l 4,9
0,75l 28,9

Prosecco Frizzante
feinperlig, La Jara

0,75l 24,9

CHAMPAGNER

Tattinger
Prestige rosé

0,75l 99,0

APEROL SPRITZ & CO

Aperitif des Monats
Aperol Spritz
„Aperol Spritz“ alkoholfrei
Lillet Wild Berry
Prosecco Rosato
Hugo
„Hugo“ alkoholfrei

0,2l 6,5
0,2l 6,5
0,2l 5,5
0,2l 6,5
0,2l 6,5
0,2l 6,5
0,2l 5,5

MARTINI

Martini Bianco
Martini Dry

5cl 4,9
5cl 4,

CAMPARI

Campari auf Eis
Campari Soda
Campari Orange
Campari Orange alkoholfrei

5cl 4,5
6,0
6,5
5,5

SHERRY

Sherry Sandemann medium
Sherry Sandemann fino

5cl 4,0
5cl 4,0



OFFENE WEINE

WEIßWEIN 0,2L/€

2021 Bianco – Chrispy & Fresh 6,9
*Cuvée aus Garganega & Chardonnay
Emilia – Romagna*

2021 Grauburgunder 7,5
*Weingut Weinreich
Rheinhessen*

2021 Einblick N° 1 7,9
*Riesling
Weingut Köwerich
Fruchtig*

2020 Blanc de Noir 7,9
*Spätburgunder, trocken
Weingut Fogt
Rheinhessen*

ROSEWEIN 0,2L/€

2021 Création n°7 7,9
*Provence Wine Maker
Provence*

ROTWEIN 0,2L/€

2021 Primitivo 7,9
*Feudo Badala
Puglia*

2020 Nero d'Avola 7,9
*Corte dei Mori
Silzilien*

2020 Momentum Solare 8,5
*Selections Parcelaires
Côtes Catalanes*



WEIßWEIN

0,75L/€

DEUTSCHLAND

2020	Sieferseheimer <i>Riesling, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	23,9
2020	Riesling <i>Kabinett, fruchtig</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	23,9
2020	Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	24,9
2021	Grauburgunder <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	26,9
2021	Grauburgunder <i>Weingut Weinreich</i> <i>Rheinhessen</i>	23,9
2021	Wilde 21 <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Rheinhessen</i>	27,9
2020	Dirmsteiner <i>Barrique, Chardonnay vom Kalkmergel</i> <i>Weingut Philipp Kuhn</i> <i>Pfalz</i>	32,0

ÖSTERREICH

2020	Grüner Veltliner <i>Maurer</i> <i>Österreich</i>	27,9
------	--------------------------------------------------------	------



WEIßWEIN

0,75L/€

ITALIEN

2021	Bianco – Chrispy & Fresh <i>Cuvée aus Garganega & Chardonnay</i> <i>Emilia – Romagna</i>	22,9
2020	Chardonnay – Famoso <i>Weingut Trerè</i> <i>Emilia – Romagna</i>	24,9
2020	Saragat <i>Vermentino</i> <i>Isola dei Nuraghi</i> <i>Sardinien</i>	25,9
2020	Roero Arneis <i>Vite Colte</i> <i>Barolo</i>	27,9
2020	Le Creete <i>Lugana</i> <i>Ottella</i>	32,9

ROSEWEIN

0,75L/€

2020	St. Laurent Rosé – Pink - <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	26,9
------	----------------------------------------------------------------------------	------



ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2017 Mano Negra
Weingut Philipp Kuhn
Pfalz 39,0

FRANKREICH

2020 Momentum Solare
Selections Parcelaires
Côtes Catalanes 28,5

ITALIEN

2019 Barbera del Monferato
Superiore
Bricco Madolino
Piemont 28,9

2019 Suolo Rosso
Primitivo
Manduria 33,0

PORTUGAL

2019 Little Odisseia
Jean-Huges Gros
Douro, Portugal 24,9

2016 Vinha do Almo
Escolha
Alentejano 29,5

SPANIEN

2016 Parcela Las Hormas
Merlot & Tempranillo
Finca San Blas
Spanien 28,9



WASSER

€

Gerolsteiner <i>Still, Medium & Sprudel</i>	0,25l	2,7
Gerolsteiner <i>Still, Medium & Sprudel</i>	0,75l	6,9
Viva con Agua <i>Laut & Leise</i>	0,75l	7,5

LIMONADE

Hausgemachte Limonade	0,40l	4,9
Fritz Kola	0,33l	3,9
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l	3,9
Fritz Orangenlimonade	0,33l	3,9
Fritz Mischmasch	0,33l	3,9
Fritz Apfel / Kirsche / Holunder	0,33l	3,9
Sprite	0,30l	3,4
Coca Cola, Cola light	0,20l	2,9

FRITZ SAFTSCHORLE

Fritz Bio Apfelsaftschorle	0,33l	3,9
Fritz Bio Traubensaftschorle	0,33l	3,9
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,33l	3,9

GRANINI SAFT

Apfel	0,2l	3,2
Orange	0,2l	3,2
Maracuja	0,2l	3,2
als Schorle	0,4l	4,9



BIER

€

VOM FASS

Bitburger Pils	0,2l	2,5
Bitburger Pils	0,3l	3,0
Bitburger Pils	0,5l	4,8
Bitburger Radler	0,2l	2,5
Bitburger Radler	0,3l	3,0
Bitburger Radler	0,5l	4,8
Bitburger Pils mit Cola	0,2l	2,5
Bitburger Pils mit Cola	0,3l	3,0
Bitburger Pils mit Cola	0,5l	4,8
Theodor König Zwickel	0,3l	3,3

FLASCHE

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,2
Benediktiner naturtrüb	0,5l	4,9
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	4,7



KAFFEE & CO

€

KAFFEE

Espresso	2,9
Espresso Macchiato	3,2
Espresso Doppio	3,9
Cappuccino	3,5
Kaffee	3,5
Latte Macchiato	3,9
Milchkaffee	3,9

TEE

Verschiedene Sorten Beuteltee	2,9
Frischer Tee	2,9

HEIßE SCHOKOLADE

Weißer Schokolade	3,5
Vollmilch Schokolade	3,5



DIGESTIF

€

KRÄUTER

Boonekamp	2cl	3,0
Ramazotti	2cl	3,0
Averna	2cl	3,0
Cynar	2cl	3,0
Jägermeister	2cl	3,0

NONINO GRAPPA

Moscato	2cl	4,9
Chardonnay Barrique	2cl	5,9
Riserva Antica Cuvée	2cl	8,0

OBSTBRÄNDE VON NUSBAUMER

Mirabelle	2cl	5,9
Frambroise	2cl	5,9
Vieux Kirsch	2cl	5,9
Vielle Prune	2cl	5,9

BRÄNDE VON BIRKENHOF

Haselnuss	2cl	4,9
Alte Williams Birne	2cl	4,9
Alte Marille	2cl	4,9

WHISKY

Benromach 10 Jahre	4cl	10,5
--------------------	-----	------

RUM

Matusalem Gran Reserve 15 Jahre	4cl	8,9
------------------------------------	-----	-----

COGNAC

Delamain Pale & Dry XO	4cl	14,9
------------------------	-----	------

SONSTIGE

Malteser	2cl	3,2
Linie	2cl	3,2
Sambuca	2cl	3,2
Baileys	4cl	4,5



GIN & VODKA €

GIN TONIC

Siegfried Wonderleaf

Nelke / Zimt / alkoholfrei 2cl 5,0

Tanqueray N° 10

Grapefruit / Limette / Koriander / Wacholder

Dry Gin

Großbritannien

2cl 6,9

4cl 9,9

Monkey 47

Wacholder / Zitrus / Feine Pfeffernote

Subtil bittere Fruchtnote

Dry Gin

Schwarzwald 2cl 8,9

4cl 12,9

Boar

Wacholder / Zitrus / Pfeffer / Lavendel / Thymian

Rosmarin / Ingwer

Dry Gin

Schwarzwald 2cl 8,9

4cl 12,9

The Illusionist

-färbt sich im Glas mit Tonic pink-

Rosmarin / Lavendel / Macis / Zitrus / Süßholz /
Kardamon

Dry Gin

München 2cl 8,9

4cl 12,9

St. Anna

Brombeere / Heidelbeere / Limette / Wacholder /
Ingwer Limette

Dry Gin

Verl / Ostwestfalen 2cl 8,9

4cl 12,9

Unseren Gin servieren wir mit
Thomas Henry Tonic Water!

WODKA

Absolut Wodka 2cl 4,0

Wodka Lemon 0,2l 7,0

Wodka Orange 0,2l 7,5