





## MENU REGIONALBAHN

1. HALT

### **Carpaccio**

**vom Isselhorster Weiderind**

**„Beef Tartar“**

*Münch`s Rinderfilet*

*Schalottenvinaigrette / Gebackene Kapern*

*Parmesancreme / gebeiztes Eigelb*

\*\*\*

2. HALT

### **Selleriecrèmesuppe**

*getruffelt / gebratene Pilze*

\*\*\*

3. HALT

### **Hirschhüfte**

*vom Sender Wildhandel / rosa gebraten*

*Orangenspitzkohl / Kartoffelpüree*

oder

**Hövelhofer Lachsforellenfilet**

*Orangenspitzkohl / Kartoffelpüree*

\*\*\*

ENDSTATION

### **Warme Schokoladentarte**

*Gewürzkirschen / Eierliköreis*

oder

**Käsevariation vom Biohof**

**Mertens- Wiesbrock**

*Dän. Nordseekäse / Holl. Hooidammer Supreme*

*Ital. Roccoco / Franz. Coeur de Paille*

*Chutney / Butter / Baguette*

**mit Sender Hirschhüfte:**

*4 Gang Menu 62,40 €*

*3 Gang Menu mit Suppe 46,50 €*

*3 Gang Menu mit Vorspeise 53,90 €*

**mit Lachsforelle:**

*4 Gang Menu 60,80 €*

*3 Gang Menu mit Suppe 44,90 €*

*3 Gang Menu mit Vorspeise 52,30 €*



## VORSPEISEN & SUPPEN

### **Ziege & Rosenkohl** 13,9

*Karamellisierter Ziegenkäse  
marinierter Ofenrosenkohl  
Orange / Romescosauce / Haselnuss*

### **Jakobsmuschel & Garnele** 16,5

*an marinierten Cannelinibohnen  
Granny Smith / Zitronenaioli*

### **Carpaccio**

### **vom Isselhorster Weiderind**

### **„Beef Tartar“** 16,9

*Münch`s Rinderfilet  
Schalottenvinaigrette / Gebackene Kapern  
Parmesancreme / gebeiztes Eigelb*

### **Kürbis- Kokossuppe** 8,5

*Thaicurry / Zitronengras / Ingwer  
Gemüseeinlage*

### **Selleriecrèmesuppe** 9,5

*getrüffelt / gebratene Pilze*

## SALATBEET

### **Basic** 13,5

### **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 „Rahmpilz“** 14,9

*Gemischte Rahmpilze / Gemüsestreifen  
Lauchzwiebeln / Parmesan*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9

### **Spaghetti**

### **„Garnele & Jakobsmuschel“** 23,9

*Garnelen- Thaicurrysauce / Wildgarnelen  
Jakobsmuscheln / Hokkaido / Lauchzwiebeln*

### **Spaghetti „Spicy Spitzkohl“** 15,9

*Spitzkohl / Knoblauch / Chili / Ingwer  
Lauchzwiebel / Sesam / Gemüsestreifen*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9

### **Ravioli „Grünkohl“** 16,5

*mit Grünkohl & Bacon gefüllt  
Kartoffelsauce / Senfkörner*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9

### **Ravioli „Kürbis“** 17,5

*mit Hokkaido & Parmesan gefüllt  
Salbeibutter / Gepickelter Hokkaido  
Kürbiskerne / Parmesan*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9



## BURGER

**Burger „BBQ“** 16,9

*Brioche Burgerbun*

*Beefpattie / BBQ Sauce / Cheddar*

*Bacon / Zwiebelchutney / Strauchtomate*

*Fritten*

**Burger „Veggie“** 15,5

*Brioche Burgerbun*

*Feta im Knuspermantel / Pflaumenchutney*

*Thaicurry- Majo / Strauchtomate / Fritten*

## FLEISCH & FISCH

**Isselhorster Rinderfilet** 35,5

*von der Fleischerei Münch*

*mit Pfeffersauce / Salat / Fritten*

**Knusprige Oldenburger**

**Entenkeule** 25,9

*Apfelrotkohl / Kartoffelklöße*

**Delbrücker Chicken „Rosmarin“** 25,9

*Rosmarin- Pinienkernmarinade*

*Rahmpilzgemüse / hausgemachte Spaghetti*

**Hirschhüfte** 29,5

*vom Sender Wildhandel / rosa gebraten*

*Orangenspitzkohl / Kartoffelpüree*

**Hövelhofer Lachsforellenfilet** 27,9

*Orangenspitzkohl / Kartoffelpüree*



## DESSERT

**Crème Brûlée „Glühwein“** 9,5

*Crème Brûlée / Clementinensorbet  
Glühweinschaum*

**Warme Schokoladentarte** 9,5

*Gewürzkirschen / Eierliköreis*

**Käsevariation vom Biohof**

**Mertens- Wiesbrock** 9,5

*Dän. Nordseekäse / Holl. Hooidammer Supreme  
Ital. Roccoco / Franz. Coeur de Paille  
Chutney / Butter / Baguette*

**Dreierlei hausgemachtes Eis** 7,5

*Eisvariation unserer hausgemachten Sorten*

**Sorbet Spritz** 7,5

*Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt*



# APERITIF

## PROSECCO

€

Prosecco Spumante  
*spritzig, La Jara*

0,1l 5,2  
0,75l 32,9

## CHAMPAGNER

Tattinger  
*Prestige rosé*

0,75l 99,0

## APEROL SPRITZ & CO

Apfel Rosmarin Spritz  
Gurken- Apfel Spritz  
Aperol Spritz  
„Aperol Spritz“ alkoholfrei  
Lillet Wild Berry  
Ramazotti Rosato Wilds Berr  
Hugo  
„Hugo“ alkoholfrei

0,2l 6,9  
0,2l 6,9  
0,2l 6,9  
0,2l 6,5  
0,2l 6,9  
0,2l 6,9  
0,2l 6,9  
0,2l 6,5

## MARTINI

Martini Bianco  
Martini Dry

5cl 4,9  
5cl 4,9

## SHERRY

Sherry Sandemann fino

5cl 4,5



## OFFENE WEINE

WEIßWEIN	0,2L/€
2021 Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe &amp; Riesling</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	7,9
2021 Einblick N° 1 <i>Riesling, fruchtig</i> <i>Weingut Köwerich</i>	8,3
2022 Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	8,3
2022 Vinho Verde <i>Areal Colheita Seleccionada</i> <i>Quinta da Pousada</i> <i>Bairro , Portugal</i>	8,3
ROSEWEIN	0,2L/€
2022 Rosé <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	7,9
ROTWEIN	0,2L/€
2021 Primitivo <i>Feudo Badala</i> <i>Puglia</i>	8,3
2020 Nero d'Avola <i>Corte dei Mori</i> <i>Silzilien</i>	8,3
2020 Momentum Solare <i>Selections Parcelaires</i> <i>Côtes Catalanes</i>	8,9
2021 Negroamaro <i>Messapi</i> <i>Puglia</i>	7,9



# WEIßWEIN

0,75L/€

## DEUTSCHLAND

2021	Scheurebe <i>fruchtig</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	25,9
2021	Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe &amp; Riesling</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	25,9
2020	Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	26,9
2021	Einblick N° 1 <i>Riesling, fruchtig</i> <i>Weingut Köwerich</i>	26,9
2021	Grauburgunder <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	28,9
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>	28,9
------	--	------



## WEIßWEIN

0,75L/€

### ITALIEN

2021	Bianco – Chrispy & Fresh <i>Cuvée aus Garganega &amp; Chardonnay fruchtig Emilia – Romagna</i>	24,9
2020	Chardonnay – Famoso <i>Weingut Trerè Emilia – Romagna</i>	26,9
2020	Saragat <i>Vermentino Isola dei Nuraghi Sardinien</i>	26,9
2020	Roero Arneis <i>Vite Colte Barolo</i>	29,9
2020	Le Creete <i>Lugana Ottella</i>	33,9

### PORTUGAL

2022	Vinho Verde <i>Areal Colheita Seleccionada Quinta da Pousada</i>	27,9
------	---	------

## ROSEWEIN

0,75L/€

2021	St. Laurent Rosé – Pink - <i>Weingut Tina Pfaffmann Pfalz</i>	28,9
2022	Rosé <i>Weingut Fogt Rheinhessen</i>	26,9



# ROTWEIN

## DEUTSCHLAND

2018 Mano Negra  
*Weingut Philipp Kuhn*  
*Pfalz* 39,0

## FRANKREICH

2020 Momentum Solare  
*Selections Parcelaires*  
*Côtes Catalanes* 30,5

## ITALIEN

2019 Barbera del Monferato  
*Superiore*  
*Bricco Madolino*  
*Piemont* 29,9

2020 Suolo Rosso  
*Primitivo*  
*Manduria* 35,0

## PORTUGAL

2019 Little Odisseia  
*Jean-Huges Gros*  
*Douro, Portugal* 26,9

## SPANIEN

2020 Acustic  
*Carinena, Grenache*  
*Bodega Acústic*  
*Spanien* 39,0



## WASSER

€

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

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Apfel Gurke	0,40l	5,5
Citrus Minze	0,40l	5,5
Apfel Rosmarin	0,40l	5,5

## LIMONADE

Fritz Kola	0,33l	4,5
Fritz Orangenlimonade	0,33l	4,5
Fritz Mischmasch	0,33l	4,5
Fritz Apfel / Kirsche / Holunder	0,33l	4,5
Sprite	0,30l	4,1
Coca Cola, Cola Zero	0,20l	2,9

## FRITZ SAFTSCHORLE

Fritz Bio Apfelsaftschorle	0,33l	4,5
Fritz Bio Traubensaftschorle	0,33l	4,5
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,33l	4,5

## GRANINI SAFT

Maracuja	0,2l	3,5
Kirsch	0,2l	3,5
Banane	0,2l	3,5

als Schorle	0,4l	5,5
-------------	------	-----



## BIER

€

### VOM FASS

Bitburger Pils	0,2l	2,9
Bitburger Pils	0,3l	3,5
Bitburger Pils	0,5l	5,3

Bitburger Radler	0,2l	2,9
Bitburger Radler	0,3l	3,5
Bitburger Radler	0,5l	5,3

Bitburger Pils mit Cola	0,2l	2,9
Bitburger Pils mit Cola	0,3l	3,5
Bitburger Pils mit Cola	0,5l	5,3

Theodor König Zwickel	0,3l	3,7
Theodor König Zwickel	0,5l	5,5

### FLASCHE

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,9
Benediktiner naturtrüb	0,5l	5,5
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	5,3





## DIGESTIF

€

### KRÄUTER

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

### 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

Don Pappa aged in oak	4cl	8,9
--------------------------	-----	-----

### COGNAC

Remy Martin 1738	4cl	8,9
------------------	-----	-----

### SONSTIGE

Malteser	2cl	3,5
Linie	2cl	3,5
Sambuca	2cl	3,5
Baileys	4cl	4,9



## GIN & VODKA

€

### GIN TONIC

Tanqueray N° 10

Dry Gin

Großbritannien

2cl

6,9

4cl

9,9

Monkey 47

Dry Gin

Schwarzwald

2cl

8,9

4cl

12,9

Boar

Dry Gin

Schwarzwald

2cl

8,9

4cl

12,9

The Illusionist

-färbt sich im Glas mit Tonic pink-

Dry Gin

München

2cl

8,9

4cl

12,9

Schroeders Krax

Bio 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