

| | | <u>VORSPEISE</u> |
|--|--|---------------------|
| WALD & WIESENSALAT | Saisonale Vinaigrette Früchte Picandou Käse Geröstete Nüsse Samen & Kerne | 10 |
| CAESAR SALAD | Duroc Serrano Schinken Gran Reserva Croutons Pochiertes Ei Parmesan | 14 |
| LACHSFORELLE NACH MATJES ART | Aus der kleinen Fischzucht in der Senne Forellen - Kaviar Senfkörner Essig Gurken Dill - Schmand Honig - Apfel | 15 |
| KARTOFFEL CREME SUPPE | Mit Weizenbier Sauerkraut Krokette Birne | 9 |
| MEINE BOUILLABAISSE | Gemüse Edelfische Safran Couscous Pikante Aioli | 15 |
| | | <u>ZWISCHENGANG</u> |
| CHEF'S KARTOFFEL - PIROGGEN | Gefüllte Teigtaschen Schafsjoghurt Thymianhonig Essig Gurken Schmorzwiebeln Kräuterbutter | 12 |
| PILZ RISOTTO | Belper Knolle Kräuter | 14 |
| ZANDERFILET | Pancetta Fregola Sarda Parmesansauce Aubergine | 15 |
| | | <u>HAUPTGANG</u> |
| LINGUINE BLACK & WHITE | Schwarzer Knoblauch Trüffel | 16 |
| GEMÜSE PAD THAI | Rote Thai Curry - Kokossauce Mango Erdnüsse Reisbandnudeln | 18 |
| FÄRÖER LACHSFILET | Glasig gebraten Sellerie Püree Brokkoli: Gebraten und als Salat | 23 |
| CHEESEBURGER | 200g Patty von der deutschen Färse Spiegelei Schmorzwiebeln Cheddar Käse BBQ Sauce Salat Bacon | 16 |
| FRUCHTIGE HOFZIPFEL-CURRYWURST | Aus dem Coburger Land Über Buchenholz und Kiefernzapfen gebraten Leckere Steak House Fritten | 15 |
| UNSERE HOFZIPFEL - BRATWURST | Aus dem Coburger Land Über Buchenholz und Kiefernzapfen gebraten Kartoffel - Meerrettich - Püree Fränkisches Sauerkraut Senf | 16 |
| SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ | Kopfsalat in Sahnedressing Erdapfel - Kren Püree Kapern - Sardellen - Senf Preiselbeer - Chutney | 18 |
| ORIGINAL WIENER SCHNITZEL | Kopfsalat in Sahnedressing Erdapfel - Kren Püree Kapern - Sardellen - Senf Preiselbeer - Chutney | 25 |
| RUMPSTEAK | Grain Fed Aberdeen Black Angus, Australien Kräuterbutter Wiesensalat | 24 |
| RINDERFILET | Heritage, Irland Vanille - Kirschjus Geröstete Blumenkohlcreme Haselnüsse Kartoffel Kataifi | 28 |
| EMPFEHLUNG | Unseres Küchenteams. So lange der Vorrat reicht. | ??? |
| Zusätzlich zu allen Gerichten wählbar: | | |
| | Gebratene RINDERFILET - STREIFEN ROTGARNELEN BRUST VOM KIKOK HÄHNCHEN | +8 |
| PORTION FRITTEN | Steak House oder Süßkartoffel | +4 |
| | | <u>DESSERT</u> |
| AZUBI DESSERT | Ständig wechselndes Dessert Sie bestimmen den Preis! | ??? |
| TIRAMISU | Biskuit Espresso Mascarpone Kakao Beeren | 13 |
| CREME BRULEE | Von der Valrhona Schokolade (Andoa 39%) Earl Grey Tea Himbeer Sorbet | 15 |

Unsere Menüs

„CHEF CHOICE“ | Unser beliebtes Feinschmecker Menü

Lassen Sie sich überraschen!

Freuen Sie sich auf ausgewählte Speisen unseres Küchenteams außerhalb der Speisekarte.

Fisch, Fleisch und auch vegetarische Bestandteile finden Sie in unseren kreativ zusammengestellten Menüs in bis zu 7 Gängen.

Die charmanten Servicemitarbeiter stellen gerne, abgestimmt auf das bestellte Menü, eine Weinbegleitung zusammen (0,1l pro Gang / 5cl beim Dessert).

Bequemer geht's kaum noch. Wir wünschen viel Spaß auf der kulinarischen Entdeckungsreise!

3 Gang Menü

|50

Jeder weitere Gang

|+15

Eine schöne Weinbegleitung dazu?

|+17

Jeder weitere Gang

|+5

Nur tischweise bestellbar und mit gleicher Gänge Anzahl

3, 4 und 5 Gang Menü bestellbar bis 20 Uhr

6 und 7 Gang Menü bestellbar bis 19 Uhr

„BIELEFELDER HOF MENÜ“ | Das Menü ohne Schnick - Schnack

|38

Kartoffel Creme Suppe mit Croutons und Frühlingslauch

Gefolgt von Kalbsrücken mit Senfsauce, saisonalem Gemüse und Kartoffel - Meerrettich - Püree

Zum Dessert servieren wir Ihnen unsere Creme Brulee von der Valrhona Schokolade mit Earl Grey Tee und Himbeer Sorbet

Weinbegleitung gefällig?

|+17

Sollten Sie Unverträglichkeiten und/oder Allergien haben, beraten wir Sie auch gerne und geben unser Bestes. Auch wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen haben.

| | | <u>STARTER</u> |
|---|---|----------------------|
| FOREST & GARDEN SALAD | vinaigrette picandou cheese fruits nuts and cores | 10 |
| CAESAR SALAD | Duroc Serrano ham Gran Reserva croutons poached egg parmesan | 14 |
| SALMON TROUT "MATJES STYLE" | from the small fish farm in Senne trout - caviar mustard seeds pickles dill - sour cream honey apple | 15 |
| POTATOE CREAM SOUP | wheat beer pear cabbage croquette | 9 |
| MY BOUILLABAISSE | noble fish piquant aioli vegetables couscous | 15 |
| | | <u>SECOND COURSE</u> |
| CHEF'S POTATO PIEROGI | filled dumplings sheep yogurt thyme honey pickles braised onions herb butter | 12 |
| MUSHROOM RISOTTO | swiss truffle herbs | 14 |
| PIKEPERCH FILLET | "Pancetta" (bacon) "Fregola Sarda" parmesan sauce aubergine | 15 |
| | | <u>MAIN COURSE</u> |
| LINGUINE BLACK & WHITE | black garlic truffle | 16 |
| VEGETABLES "PAD THAI" | rice noodles curry - coconut sauce mango nuts | 18 |
| "FÄRÖER" SALMON FILLET | cream of celery broccoli: fried and as salad | 23 |
| CHEESEBURGER | app. 200g beef patty fried egg braised onions bacon BBQ sauce cheddar salad | 16 |
| "HOFZIPFEL" - CURRYWURST | from the countryside of "Coburg" steak house fries | 15 |
| "HOFZIPFEL" - SAUSAGE | from the countryside of "Coburg" cabbage mustard potato horseradish puree | 16 |
| PORK „WIENER ART“ | lettuce in cream dressing potato kren puree capers - anchovies - mustard cranberry - chutney | 18 |
| ORIGINAL „WIENER SCHNITZEL“ | lettuce in cream dressing potato kren puree capers - anchovies - mustard cranberry - chutney | 25 |
| RUMPSTEAK | grain fed aberdeen black angus, australia herb butter lettuce | 24 |
| BEEF FILLET | heritage, ireland vanilla - cherry jus toasted cauliflower cream hazelnuts potato "Kataifi" | 28 |
| RECOMMENDATION | From our kitchen team. While stocks last. | ??? |
| Selectable in addition to all dishes: | | |
| fried BEEF FILET STRIPES RED SHRIMPS KIKOK CHICKEN | | +8 |
| PORTION FRIES | steak house or sweet potato | +4 |
| | | <u>DESSERT</u> |
| TRAINEE DESSERT | New every weeks You decide what to pay! | ??? |
| TIRAMISU | biscuit espresso mascarpone cocoa berry | 13 |
| CRÈME BRÛLÉE | Valrhona chocolate (Andoa 39%) earl grey tea raspberry sorbet | 15 |

Our menu

"CHEF CHOICE" | Our popular gourmet menu.

Look forward to selected dishes from our kitchen team outside the regular menu.

Fish, meat and also vegetarian ingredients can be found in our creative menu in up to 7 courses.

Want some wine? Place your trust in our hands.

The charming service staff will be happy to serve you the right wines for every course (0,1l per course).

It couldn't be more comfortable!

| | |
|--|-----|
| 3 course menu | 50 |
| Choose an additional course (only similar choice accepted) | +15 |
| Corresponding wine? | +17 |
| Corresponding wine per additional course | +5 |

In order to guarantee a smooth running and so that you can really enjoy your evening, we ask you to order the same number of courses for all guests at the table.

3 - 5 course menu can order till 8 p.m.

6 & 7 course menu can order till 7 p.m.

"BIELEFELDER HOF MENU" | The menu without little setups. |38

Potatoe cream soup with croutons and spring onions

Followed saddle of veal with mustard sauce, vegetables and potato horseradish puree

As dessert we serve our creme brulee from the Valrhona chocolate, earl grey tea and raspberry sorbet

Corresponding wine? |+17

If you have intolerances and / or allergies, we also advise you and give our best. Even if you have questions about additives.