

Vorspeise & Suppe Starter & soup

Latte Macchiato von Steinpilzen
Latte Macchiato of ceps

€ 5,50



Ziegenkäse-Nougat mit Trockenfrüchten
mariniertem Feldsalat und kandierten Walnüssen
*Goat cheese nougat with dried fruits
lamb's lettuce salad and candied walnuts*

€ 7,50



Hauptgerichte Main course

Strammer Max
Bauernbrot mit geräuchertem Landschinken und Spiegelei
Farmhouse bread with smoked ham and fried egg

€ 7,50



Vegan

Veganer „Bochumer Hochofen“
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Süßkartoffelpüree
Grilled seasonal vegetables with sweet potato mash

€ 8,50



Die „Echte“ von Dönninghaus
Original Bochumer Currywurst in scharfer Sauce
mit Curly Fries und Salat
*The real Bochumer pork sausage of Dönninghaus
in spicy curry sauce with curly fries and salad*

€ 8,90



Gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen
Joghurt-Dressing und Baguette
*Mixed salad with chicken breast
yogurt dressing and baguette*

€ 13,50



„Himmel un Ääd“
Gebratene Blutwurst mit Apfelkompott
Speck-Zwiebeln und Kartoffelpüree
*Fried blood sausage with apple compote
bacon, onions and potato mash*

€ 14,50

Black Angus „Steakhouse Burger“
aus 100% Angus Rindfleisch
mit Salat, Tomate, Speck, Cheddar Käse
BBQ Sauce und Curly Fries
*Black Angus „Steakhouse Burger“ of 100% Angus beef
with salad, tomato, bacon, cheddar cheese, BBQ sauce and curly fries*

€ 15,50



Geschmorte Bäckchen vom italienischen Weideochsen
mit Kartoffel-Kräuter-Stampf und Möhren € 19,50
*Stewed cheekies from the italian Ox
with mashed herb potatoes and carrots*



Saiblingsfilet aus der Lüneburger Heide
mit Speck-Kartoffeln, Dill-Dip und Gurkengemüse € 20,50
*Char fillet from the Lüneburger Heide with bacon potatoes
dill cream and cucumber vegetables*

Iberico Schweinefilet im Schinkenmantel
mit Mozzarella, Gemüse-Salat und hausgemachte Foccacia € 22,50
*Iberico pork fillet filled with mozzarella and ham
vegetables and homemade Foccacia*

220g BLACK-ANGUS RUMPSTEAK (GRAIN FED) € 24,50
Das Fleisch der Black-Angus-Ochsen aus Australien zeichnet sich
dank der Getreidemast durch eine gleichmäßige Marmorierung,
außerordentliche Zartheit und einen unvergleichlichen Geschmack aus.
*The meat of Black-Angus steers from Australia.
Legendary Marbling and extraordinary delicacy.*

220g BLACK-ANGUS RINDERFILET (GRAIN FED) € 29,50
Das Fleisch der Black-Angus Weiderinder aus dem kanadischen
Bundesstaat Alberta zeichnet sich durch eine legendäre Marmorierung
und bester Zartheit aus.
*The meat of Black-Angus beef from canadian federal state Alberta.
Legendary Marbling and extraordinary delicacy.*

Wählen Sie eine Beilage / *Order a side dish:*


Pfeffersauce / *Pepper sauce* € 2,50
Twister Potatoes / *Curly fries* € 3,00
Kartoffelwürfel / *Potato cubes* € 3,00
Salat / *Salad* € 3,00
Kartoffelgratin / *Potato gratin* € 3,50
Grillgemüse / *Grilled vegetables* € 3,50

Dessert

Gebackene Apfelringe mit Pistazien-Eis und Karamell-Sauce € 6,50 
Baked apple rings with pistachio ice cream and caramel sauce



€ 3,20 

Käseauswahl von der regionalen Hofkäserei Wellie
mit Feigensenf, Obst, Brot und Butter € 13,50 
*Selection of cheese from the local cheese factory Wellie
with fig mustard, fruits, bread and butter*



Diese Speisen können Sie bis 22:30 Uhr bestellen
These meals can be ordered until 10:30 pm
Ausgenommen an Sonn- und Feiertagen / Except on Sundays and holidays