

STEAK

NIGHT

Bitte die gewünschten Speisen ankreuzen.

Vorspeise

Bruschetta a la Spatzenhof
drei gegrillte Brotscheiben mit Knoblauch |
Tomaten | Frühlingszwiebel | Basilikum
€ 8

Carpaccio vom Rind
Parmesan | Wiesenkräuter | Olivenöl
€ 16

Cappuccino von Curry
Schalotte | Petersilie
€ 8

Salate

Saisonaler Blattsalat
French-Dressing | Pinienkerne | Karotte |
Kresse | Croûtons
€ 8

Kichererbsensalat
Feta-Käse | getrocknete Tomaten |
frische Kräuter | Salatspitzen |
sanfte Chili-Vinaigrette
klein € 12 / groß € 18

Gnocchi Salat
Rucola | Balsamicocreme | Kirschtomaten |
geröstete Pinienkerne
klein € 11 / groß € 16

Dessert

Dessertvariation
a la Spatzenhof
€ 12

STEAK

NIGHT

Bitte die gewünschten Speisen ankreuzen.

US-Prime Rinderfilet
Zartes Stück aus der Lende vom Herford Ochsen
180g € 34 / 250 g € 39

Argentinisches Rumpsteak
Black Angus Rind | 140 Tage auf der Weide
aus Argentinien
200g € 28

Irish Steer Entrecote
Steak aus dem Rücken vom irischen Weiderind
300g € 32

knusprige Maispouardenbrust
30 Tage Bio-Mais-Fütterung
180g € 19

Fisch

Zwei Filets von der Atlantik Dorade
Limette | Rosmarin | Knoblauch
300g € 25

Mariniertes Lachsfilet
leichtes Raucharoma | Zitrone | Salbei
300g € 25

Burger

Süppelbacher N°1
Gegrilltes US-Prime Beef | Wiesenkräuter
Gegrillte Zwiebel | knuspriger Bacon
€ 17

Grilled Entrecote
Sanfte Salsa | Rucola | Rote Zwiebel
Tomate | Cornichon
€ 17

Naturbursche
Saftiges Gemüsepaty | Feigensenf
Ziegenkäse
€ 17

„Ohne Brot keine Not“
Saftiges Beef | rote Zwiebel | Camembert