

HERZLICH *Willkommen*

im Restaurant Dreigang!

Hochwertige, bestens ausgewählte und saisonale Produkte verarbeitet und in Szene gesetzt von motivierten Gastronomen, die ihren Job lieben, warten auf Sie.

Hier dürfen Sie sich als Gast von unserer Begeisterung für die Branche anstecken lassen und unser Konzept, welches unter anderem Kreativität, Handwerk und persönlichen Service verbindet, auf sich wirken lassen und den Abend genießen.

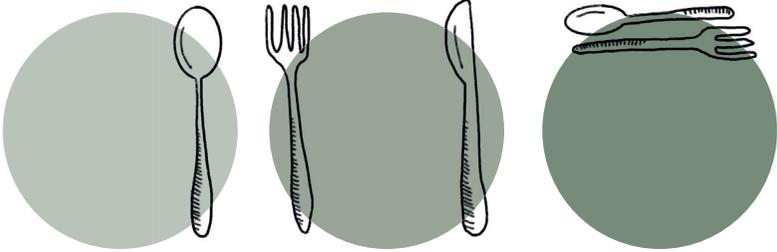
Feiern Sie mit uns Ihre Lieblingsanlässe!
Hochzeiten, Firmenfeiern, Konfirmationen, Geburtstage -
egal was, wir sind für Sie da!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen,

Laura und ihr Team!



UNSERE *Speisen*



UNSER *Dreigang*

Garnelen-Carpaccio

Von der deutschen Garnele aus kontrollierter Züchtung. Der regionalste Garnelengenuss hier bei uns in Herford.

Mönchsbart | Szechuan-Pfeffer | Ponzu | Knoblauch | Mango
22,00€

Pikanter Blumenkohl

Harissa-Honig-Marinade | Couscous | Sesam |
Frühllauch | Joghurt | Knoblauch
25,00€

Erdbeerschnitte

Blätterteig | Erdbeere | Buttermilch-Limetten-Sorbet
13,00€

Menüpreis pro Person

56,00€

Jeder Gang ist auch einzeln wählbar.
Fragen Sie gerne nach unserer Weinempfehlung zum Menü.

VORSPEISE

Weißer Spargel gratiniert

Mascarpone-Parmesan-Creme | würzig-frisches Chutney aus getrockneten Tomaten | Focaccia-Chips

16,50€

Auch als leichte Beilage zu unseren Tagesempfehlungen möglich.

Spargelcremesuppe

Weißer Spargel | Eingelegter Rhabarber | Schnittlauch

12,00€

Eine Portion Schinken dazu?

Wagyu/Hosteinfriesian Rind | Hof Ramforth Vlotho - ein zarter, magerer, sehr fein mar-
moriertes Rinderschinken - 6,00€

Klare Tomatensuppe

Bunte Tomaten | Provolone-Schnitte à la „Grilled Cheese“ | Basilikum

13,50€

Brot, Dip & Kleinigkeit

Tagespreis

Drei Scheiben Steinofenbaguette 2,50€

mit Dips 5€

Drei Würfel Focaccia-Brot aus eigener Produktion 4€

mit Dips 6,50€

Auch für unsere kleinen Gäste hat unsere Küche immer etwas vorbereitet, sprechen Sie uns gerne an.

Allergenkarte kann auf Nachfrage gerne eingesehen werden.

HAUPTGANG

Filet vom Adlerfisch

auch bekannt als Umberfisch, ist in warmen und tropischen Gewässern weltweit verbreitet. Er ist im schwarzen Meer, im indischen Ozean, im roten Meer und im Pazifik zu finden und vielseitig zu verwenden, ohne, dass er seinen eigenen Charakter verliert. Das feste, sehr zarte Fleisch passt für uns super zur bissfesten Chorizo und zum zarten Spargel.

Kartoffel-Spargel-Chorizo-Ragout | Gegrillter grüner Spargel |
Parmesan

38,50€

Presa Iberico

Oder auch Nackenkern oder Schulterstück genannt. Spanische Metzger erfanden diesen Cut und geben ihn seitdem weiter. Typisch für das Presa Iberico ist die starke Fettmarmorierung, die intensive Farbe und der aromatisch-nussige Geschmack.

Zwiebel | Senf | Kohlrabi | Sardische Nudelperlen | Jus

39,00€

Lammkotelettes

Der Klassiker unter den Kotelettes. Rosa gegart und gut mariniert auf die Grillplatte! Neuseeland ist bekannt für seine saftigen Wiesen und ihr tolles Lamm!

Merguez - würzige Lamm-/Rinderwurst | Geröstete
Auberginencreme | Sesam | Kichererbsenbällchen |
Granatapfelkerne | Datteljus

42,00€

Spinat-Ricotta-Lasagne

Eingelegte Kirschaprika | Pinienkerne

24,00€

Allergienkarte kann auf Nachfrage gerne eingesehen werden.

DESSERT

Tartufo

Dunkle Weinrich-Kuvertüre | Himbeere |
Pumpernickel | Kaffee & Rum
14,00€

Eis & Sorbet aus eigener Herstellung

Rhabarbersorbet
Buttermilch-Limetten-Sorbet
Schokoladeneis
5,00€

Allergenkarte kann auf Nachfrage gerne eingesehen werden.

UNSERE *Getränke*



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser der Region	0,25l 2,50€
Wasser der Region	1,0l 6,00€
Coca Cola	0,2l 2,90€
Coca Cola Light	0,2l 2,90€
Sprite	0,2l 2,90€
Mezzo Mix	0,2l 2,90€
Orangina	0,25l 3,50€
Landlust Streuobst Apfel	0,33l 3,80€
Landlust Schorle der Saison	0,33l 3,80€
Teutonic Tonic	0,2l 4,20€
Teutonic Ginger Mule	0,2l 4,20€

Sie haben Lust auf einen Saft? Sprechen Sie uns gerne an.

APERITIFS

Red Moon Spritz alkoholfrei	0,2l 8,00€
Red Moon Spritz	0,2l 10,00€
Hugo	0,2l 8,00€
Lillet Wild Berry	0,2l 7,50€
Lillet White Peach	0,2l 7,50€
Helmut der Weisse	5cl 6,50€
Helmut der Rosé	5cl 6,50€
Helmut der Rote	5cl 6,50€
Osborne Sherry Fino Quinta	5cl 3,00€
Campari	4cl 6,50€

Lust auf ein prickelndes Sorbet?

Ob als Aperitif, Zwischengang oder Dessert - unsere Sorbets eignen sich perfekt, um sich aufgießen zu lassen. Fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Sorbets. Ob mit Sekt, Crémant oder Vodka aufgegossen - ist ganz Ihnen überlassen!

BIERE

Vom Fass

Herforder Pils	0,2l 2,90€
	0,4l 4,80€
König Ludwig dunkel	0,3l 3,40€

Aus der Flasche

Weihenstephan Weizen hell	0,5l 5,20€
Weihenstephan Weizen alkoholfrei	0,5l 5,20€
Warsteiner alkoholfrei	0,33l 3,30€

WEISSWEINE

0.2l | 0.75l

Grauburgunder trocken

8,50€ | 29,50€

Blanc de Noir trocken

8,50€ | 29,50€

Andres | Deidesheim | Pfalz

Sauvignon Blanc trocken

9,00€ | 31,50€

Krämer | Gau-Weinheim | Rheinhessen

Weissburgunder trocken

7,50€ | 26,50€

Weissburgunder feinherb

7,50€ | 26,50€

Zotz | Heitersheim | Baden

0.2l | 0.75l

Riesling halbtrocken

10,00€ | 35,50€

Georg Breuer | Rüdesheim | Hessen

Schiefer Riesling trocken

10,50€ | 37,50€

Nik Weis | Leiwen | Pfalz

ROSÉ

0.2l | 0.75l

Portugieser Rosé feinherb

7,50€ | 26,50€

Weber | Monzingen | Pfalz

Rosé Spätburgunder trocken

10,50€ | 37,50€

Georg Breuer | Rüdesheim | Hessen

ROTWEINE

0.2l | 0.75l

Pur Pur Cuvée trocken

8,00€ | 28,00€

Andres | Deidesheim | Pfalz

Syrah Cabernet Franc trocken

11,50€ | 42,50€

Espenschied | Flonsheim | Rheinhessen

Ursprung Cuvée trocken

10,50€ | 37,50€

Schneider | Ellerstadt | Pfalz

0.2l | 0.75l

Montezovo Amarone trocken

| 54,00€

Valpolicella | Italien

Rioja Reserva D.O.C.A. trocken

16,50€ | 48,00€

Barón de Ley | Spanien

SEKT | CRÉMANT | CHAMPAGNER

0.1l | 0.75l

Sekt trocken

6,00€ | 40,00€

Blanc de Noir | Andres | Pfalz

Crémant de Limoux

7,00€ | 42,00€

Brut Grande Cuvée

Crémant de Limoux

7,50€ | 45,00€

Brut Rose Grande Cuvée

Ruinart "R" de Ruinart Brut

| 136,00€

Champagne | Frankreich

Ruinart Brut Rosé

| 183,00€

Champagne | Frankreich

SPIRITUOSEN

Obstbrände | Scheibel

Alte Pflaume

2cl | 3,50€

Marille Aprikose

2cl | 3,50€

Williams Birne

2cl | 3,50€

Nonino

Grappa Merlot

2cl | 7,50€

Underberg

2cl | 3,50€

Linie Aquavit

2cl | 2,50€

Jubiläums Aquavit

2cl | 2,50€

Il Santo Sambuca

2cl | 4,50€

AUS DER FEINBRENNEREI SASSE

Marille mit Honig	2cl 3,00€
Sechser Naturlikör	2cl 3,20€
Wacholder	2cl 2,80€
Kräuter Wacholder	2cl 3,00€
Kakao mit Nuss	2cl 3,20€
Lagerkorn	2cl 3,40€
Atlantik	2cl 8,50€
Cigar	2cl 7,00€

BRANDY

Carlos I Solera Gran Reserva

4cl | 4,40€

WHISKY | WHISKEY

Glenmorangie 10 Jahre

4cl | 6,80€

Hibiki Japanese Harmony

4cl | 12,00€

Tullamore Dew

4cl | 3,80€

Bulleit Bourbon

4cl | 4,50€

RUM

Plantation 3 Jahre

4cl | 3,40€

Havana Club 3 Jahre

4cl | 3,50€

Havana Club 7 Jahre

4cl | 4,40€

Don Papa Baroko

4cl | 7,80€

GIN

Bombay Sapphire East	4cl 5,00€
Monkeys 47	4cl 7,90€
Wonderleaf	4cl 5,00€

COCKTAILS

Haben Sie Lust auf einen frisch zubereiteten Cocktail?

Sprechen Sie uns gerne an.

KAFFEE

Americano	4,10€
Espresso	3,20€
Doppelter Espresso	5,40€
Cappuccino	4,40€
Latte Macchiato	4,60€
Milchkaffee	4,70€
Wahlweise mit Hafer-/Sojamilch	0,40€

TEE

Assam Mokalbari

Schwarztee

Bao Bao

Grüntee

Herfords beste Beere

Früchtetee

Der Hundertjährige

Kräutertee

Tee der Saison

4,20€

Teehaus Ewert

Herford