

Speisekarte Nr. 171

Liebe Gäste!

Die Qualität der Produkte ist uns sehr wichtig –
beeinflusst sie doch entscheidend den Geschmack unserer Gerichte

- Produkte | Lieferanten | Herkunft -

Bioland Hof Meyer zu Theenhausen | Werther Saisonales Gemüse, Salate & Kräuter
Bioland Hof Gut Wilhelmsdorf | Eckhardtsheim Kalbfleisch, Milch und Naturjoghurt
Bioland Hof Meyer-Arend | Herringhausen Suppen-Hühner, Dinkel und Grünkern
Hans-Joachim Bannier | Olderdissen | ungespritzte Streuobstwiesen Birnensaft
Obst Thomas | Steinhagen Apfel-, Quitten-, & Rhabarbersaft
Bioland Bäckerei Schedel Frühstücksbrötchen
Callebaut | Belgien Fairtrade Schokolade
Indie Roasters | Bielefeld Bio Kaffee
Naturbelassen, ohne Bleichmittel und chemische Rieselhilfe Ur-Salz
Thailändischer Jasmin, kambodschanischer Langkorn und indischer Basmati Reis
Kikok | Huhn
Bio Hartweizen | Pasta

Wir fördern Slow Food Deutschland e.V.

Alle Preise in Euro.

Speisekarte Nr. 171

Tagesgerichte an der Tafel

Vorspeisen

Numa Vorspeisenvariation

mediterran + asiatisch

17,8

Hauptgang 24,5

Original Apulischer Burrata

Salat von Bio Rote Bete | Apfel + Staudensellerie

Parmesan | Haselnuss-Fenchel Brösel

hausgebackenes, geröstetes Sauerteig-Focaccia

16,8

Hauptgang 22,5

Thai Salat mit Flug-Papaya

Romana Salat | helle Soja-Vinaigrette | Sesam | Thai Basilikum

Koriander | Minze | geröstete Erdnüsse | Limette | Reisnudeln

14,5

Hauptgang 19,5

Plus gegrilltes indonesisches Satay-Huhn 80g 7,8

Suppen

Getrüffelte Schaumsuppe von weißem Sellerie

Bio Lauch | Liebstöckel | Croûtons

8,5

Hauptgang 10,5

Original Mulligatawny Soup

Huhn | Apfel | Ingwer | Mumbai Curry | Reis | Erdnüsse | Koriander

10,5

Hauptgang 14,8

Fertig für zuhause

Indische Mulligatawny Soup | 1 Liter im Beutel vakuumiert

Koriander | Chili | Reis | Erdnüsse

36,0

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacke vom Black Angus

Schnittlauch-Jus | Gratîn von Bio Kartoffel + Bio Wirsing | Scamorza
Rosmarin-Brösel | mariniertes Bio Rotkohl | Preiselbeer-Reduktion
38,0

Indisches Butter Chicken Tikka Masala

Tandoori | Garam Masala | Ghee
Ingwer-Joghurt | Papadam | Chili | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis
32,0

Indisches Gemüse Curry Tikka Masala

Tandoori | Garam Masala | Ghee
Ingwer-Joghurt | Papadam | Chili | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis
28,5

Ravioli al Cima di Rapa

Sizilianische Caponata | Burrata
Grüne Oliven | Kapern-Äpfel | Parmigiano Reggiano
23,5

Plus geschmorte Ochsenbacke vom Black Angus 80g 11,5

Dessert

Bratapfel im Glas 2.0

Banners Bio Boskop | Haselnuss-Eis | Butter-Zimt-Mandeln
Schaum von Bio Vanille + Crème Fraîche | Marzipan-Crumbles
11,8

Numa Cheesecake

Bio Boskop | Mandel-Krokant
9,5

Menü

VORSPEISENVARIATION

mediterran | asiatisch | authentisch

Wir servieren Ihnen einen Tisch voller Vorspeisen

SUPPE

Getrübte Schaumsuppe von weißem Sellerie | Bio Lauch | Liebstöckel-Croûtons
oder

Indische Mulligatawny Soup | Huhn | Apfel | Ingwer | Mumbai Curry | Koriander

SORBET

Frozen Ginger Shot | Bio Ingwer | Zitrone | Kurkuma | Honig

HAUPTGANG ZUR WAHL

Indisches Butter Chicken Tikka Masala

Tandoori | Garam Masala | Ghee

Ingwer-Joghurt | Papadam | Chili | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis

oder

Indisches Gemüse Curry Tikka Masala

Tandoori | Garam Masala | Ghee

Ingwer-Joghurt | Papadam | Chili | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis

oder

Geschmorte Ochsenbacke vom Black Angus

Schnittlauch-Jus | Gratîn von Bio Kartoffel + Bio Wirsing | Scamorza | Rosmarin-Brösel
marinierter Bio Rotkohl | Preiselbeer-Reduktion

DESSERT

Bratapfel im Glas 2.0

Banners Bio Boskop | Haselnuss-Eis | Butter-Zimt-Mandeln
Schaum von Bio Vanille + Crème Fraîche | Marzipan-Crumbles

VORSPEISE, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 49,50 €

VORSPEISE, SUPPE, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 58,00 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Christinen Bio Wasser	
spritzig oder still	0,25 3,2 0,75 7,8
St. Leonhards Lichtquelle still	1,0 9,0
Numa Limonade/Eistee/Lassi/Multisaft hausgemacht !!!	
Zitrone-Basilikum / Ingwer-Orange	0,3 5,2
Numa Eistee	0,3 5,2
Heißer Numa Eistee	0,3 5,2
Mango Lassi	0,2 4,8
Multisaft	0,2 4,8 0,3 6,0
Apfelsaft Bannier von Bielefelder Streuobstwiesen Rhabarber Kastigen	0,2 3,4 0,3 4,0
Als Schorle	0,3 4,0
Orangensaft frisch	0,2 7,5 Eur
afri cola	
afri cola ohne Zucker	0,2 3,5
Tonic Water Thomas Henry	0,2 3,4

Heißgetränke

Bio Milch von Gut Wilhelmsdorf

Bio Kaffee von Indie Roasters Bielefeld

Kaffee Crème	3,8
Espresso	3,4
Doppelter Espresso	4,9
Espresso Macchiato	3,5
Cappuccino	4,0
Latte Macchiato	4,8
Milchkaffee	4,8
Cortado Leche y Leche	3,6
Optional plus Bio Hafermilch	

Althaus Tee

Bio Assam Rembeng	4,0
Bio Earl Grey Black Lion	4,0
Bio Grüner Tee Sweet Pi Lo Chun	4,0
Bio Darjeeling	4,0

Gepa Tee

Bio & fairtrade Rooibos	4,0
Bio & fairtrade Früchte	4,0

Indischer Chai Latte | hausgemacht |

Heißer Bio Kakao	
fairtrade aufgeschäumte Bio Milch	4,4

Getränkekarte

Bier

Schloßbräu Rheder Pils vom Fass
0,2 | 3,2 0,4 | 5,4

Bielefelder Helles vom Fass
Süffiges, naturbelassenes Vollbier
0,3 | 4,8

Bio Pilsener Pinkus Special Flasche
0,33 | 3,9

Rheder Pils Flasche alkoholfrei
0,33 | 3,9

Schloßbräu Rheder Hefe Weizen
0,5 | 5,5

Paulaner Weizen alkoholfrei
0,5 | 5,5

Warburger White Cidre
Handgemacht | frisch/spritzig | halbtrocken
Streuobstwiese
0,33 | 4,0

Spirituosen

Grappa di Moscato
Distilleria Negroni | 0,02 | 4,2

Grappa di Prosecco
Loredan Gasparini | Riserva | 0,02 | 5,2

Williams Birne
Walcher | Trentino | 0,02 | 4,8

Weinkarte

Schaumwein

Prosecco Spumante Brut VSQ, DOC
La Farra, Venetien, Italien
FrISChe, feine Fruchtnote | lange Perlage
0,15 | 8,5 0,75 | 38,0

Bio Crémant Rosé Brut
Abril, Kaiserstuhl, Deutschland
Reife Erdbeeren | hauch Cassis | 87/100 Punkte Vinum
0,75 | 42,0

Bio Spumante Rosé Extra Dry
La Cantina Pizzolato, Venetien, Italien
Kirsche/Himbeer | florale Noten | feine Perlage
0,75 | 40,0

Bio Frizzante Special Cuvée IGT
Azienda Agricola La Jara, Venetien, Italien
Apfelnoten | süffig | spritzig
0,375 | 16,0

Thai Bowle
mit Prosecco, Weißwein, Zitronengras,
Ingwer, Limette, Thai Basilikum
und Litschi 0,2 | 8,5

Thai Bowle alkoholfrei 0,2 | 7,0

Aperol Spritz 0,2 | 8,5

Alkohlofreier Weine

Pinot Blanc 2024
Keth, Rheinhessen, Deutschland
FrISChe Zitrus- und Jasmin Aromen | ausbalancierte Säure
0,15 | 7,0 0,75 | 32,0

Rosé

Bio Rosé QW, vegan
Kesselring, Pfalz, Deutschland
Exotische Frucht | erfrischend/knackig | rund
0,15 | 6,0 0,75 | 26,5

Bio Rosé D'origine AOP
Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich
Floraler Duft | Erdbeer/Himbeer | unkompliziert
0,15 | 6,5 0,75 | 26,8

Weißwein

Bio Chardonnay-Weißburgunder QW ^{vegan}
Kesselring, Pfalz, Deutschland
Frische Zitrus-Aromen | gelber Pfirsich | blumig
0,15 | 6,6 0,75 | 29,0

Bio Grauburgunder QW ^{vegan}
Knobloch, Rheinhessen, Deutschland
Ausgewogener Körper | Haselnuss | angenehme Säure
0,15 | 6,9 0,75 | 29,5

Bio Riesling Hemer QbA ^{vegan}
Abenheim, Rheinhessen, Deutschland
Pfirsich/Zitrus-Aroma | eingebundene Säure | spritzig
0,15 | 6,5 0,75 | 29,00

Bio Weißburgunder Messing QW ^{vegan}
Lieserer Niederberg-Helden, Mosel,
Deutschland
Steillage | exotische Aromen | feine Mineralität
0,15 | 7,0 0,75 | 32,0

Bio Grauburgunder 100 Hügel QW ^{vegan}
Wittmann, Rheinhessen, Deutschland
Cremig | reife Früchte | Basilikum/Minze
0,15 | 8,0 0,75 | 38,0

Bio Sauvignon Blanc QW ^{vegan}
Kesselring, Pfalz, Deutschland
Exotische Frucht | erfrischend/knackig | rund
0,15 | 7,8 0,75 | 38,0

Lugana DOC
Conchiglia, Citari, Lombardei, Italien
Wenig Säure | fruchtig | angenehme Mineralität
0,15 | 8,4 0,75 | 38,5

Sancerre Blanc Vieilles Vignes 2022
Domaine Jean Max Roger
Loire | Frankreich
Alte Reben | gut ausbalanciert | fein eingebundene Säure
0,75 | 48,0

Bio Riesling Dr. Bürklin-Wolf VDP ^{vegan}
Pfalz, Deutschland
Exotische Frucht | erfrischend/knackig | rund
0,75 | 46,5

Rotwein

Montepulciano DOC
Col del Mondo, Abruzzan, Italien
Brombeerduft | violettrot | voll | körperreich
0,15 | 7,2 0,75 | 30,0

Bio Merlot/Syrah/Grenache IGP ^{vegan}
Mas des Quernes, Montpellier, Frankreich
Reife Brombeere | würzig/weich | geringe Säure
0,15 | 6,6 0,75 | 29,5

Primitivo DOC
Giustini, Maduria Apulien, Italien
Rote Früchte | feine Vanille | elegante Tanine | dicht
0,15 | 8,6 0,75 | 39,8

Bio St.George DOC
Papaioannou, Peleponnes, Griechenland
Kirsche | Kräuter | Vanille | 12 Monate Eichenfass
0,15 | 8,6 0,75 | 39,8

Barbera D'Asti DOCG "Nobio"
R. Ferraris, Piemont, Italien
Von über 80 Jahre alten Reben | sehr lang | körperreich |
Pflaume
0,15 | 8,0 0,75 | 38,0

Bio Crianza D.O. ^{vegan}
Ribera del Duero, Spanien
Komplex | saftig | tolle Länge | Holzfass
0,75 | 44,00

Bio Malbec 2018
La Gineste, Bordeaux, Frankreich
Schwarze Beeren | intensiv + komplex | elegante Tanine
0,75 | 54,0

Cabernet Cru Pozzare DOC 2015
Colli Berici, Conte Piovene,
Veneto, Italien
Brombeer | Tabak | Zeder | sehr lang | viel Körper
0,75 | 48,0

Bio Nebbiolo DOC
Filari Corti, Langhe, Italien
Cassis | seidige Tanine | viel Körper | ein kleiner Barolo
0,75 | 49,5

Catering

Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Gartenpartys,
Präsentationen, Eröffnungen, Tagungen, Betriebsfeiern, Empfänge u.v.m.

Im kleinen oder großen Kreis, vom Wohnzimmer bis zum Festzelt.

Ob ein kalt/warmes Buffet, unsere Mulligatawny Soup,
klassische Canapées oder ein Flying Menü.

Von uns erhalten Sie eine individuelle umfassende Beratung
zu Speisen, Getränken, Personal und Lokalitäten.

Oder buchen Sie unser Restaurant für Ihre Veranstaltung.
Das komplette NUMA von 70 bis 150 Personen
oder die separate Galerie bis 60 Personen.

Sprechen Sie uns gerne an!

Frühstück

Sa 9:30 – 12:00 Uhr & So 10:00 – 12:00 Uhr

Bio Brötchen und Brot-Auswahl
Piemonteser Fontina | mittel alter Gouda | Brie
San Daniele Schinken | Salami Abruzzese
Duroc-Kochschinken
Hausgemachte Konfitüre/Marmelade
- Erdbeer-Ingwer-Pandan
- Süßkirsch-Apfel
Joghurt mit Obstsalat
Salat von Tomate, Gurke und Grill-Karotte
Ricotta-Omelette von Bio Eiern mit Zitrone und Ducca
Hausgemachter Multi-Vitaminsaft

17,5

Alle Preise in Euro.