

Speisekarte Nr. 172

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 Apfel- und Birnensaft
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. 172

Tagesgerichte an der Tafel

Vorspeisen

Numa Vorspeisenvariation

mediterran + asiatisch 17,8

Hauptgang 24,5

Original Apulischer Burrata

Gefüllte Dolmadakia - Weinblätter mit Reis + Kritharaki

Vinaigrette von getrockneten Tomaten + Zitrone

Junger Spinat in Granatapfel-Dressing

hausgebackenes, geröstetes Sauerteig-Focaccia + Nigella + Sumach 16,8

Hauptgang 22,5

Thai Salat mit Flug-Papaya

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

Koriander | Minze | geröstete Erdnüsse | Limette | Reismudeln 14,5

Hauptgang 19,5

Plus gegrilltes 5 Spice-Chicken 80g 7,8

Suppen

Schaumsuppe von Steinpilzen

Gehobelte Steinchampignons | Blatt Petersilie | 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 38,0

Hauptgänge

Szechuan Wok „Mapo“ Style

Pak Choi | Tofu | Chinakohl | Wilder Broccoli | Karotten | Szechuan Pfeffer
Chutney von Grünen Tomaten | Thai Basilikum | Chili | fermentierte Sojabohnen
Koriander | Erdnüsse | Duft-Reis 28,0

Rosa gegrilltes Rib Eye Steak vom Black Angus Rind 250g

Tahini-Pfeffer Jus | gebackene Falafel | Dill-Joghurt + Muhammara
Gepickelte Winter-Gemüse in Caesar-Dressing + Ras el Hanout-Croûtons 39,5

Japanischer Okonomiyaki „Kimchi-Cheese“

Spitzkohl | Shiitake | Champignons | Tonkatsu Sauce | Daikon
Dashi-Beurre Blanc | Bio Rotkohl Salat + Meerrettich
Seidentofu-Mayo | Reis + Furikake 27,5

Ravioli al Cacio e Pepe

Schwarzer Bio Pfeffer | marinierter Bio Wirsing | Rosmarin-Brösel
Pecorino Romana | Parmigiano Reggiano 23,5

Plus...

rosa gegrillter Rücken vom Black Angus Rind 80g 11,5

gegrilltes 5 Spice-Chicken 80g 7,8

gegrilltes 5 Spice-Chicken 100g
gepickelte Litschi | Koriander | Erdnüsse 9,8

Winter-Salate in weißem Balsamico 8,5

Dessert

Charlotte Russe..?

Orangen-Bisquit | Blutorangen | Espresso-Schaum
Crumbles | Campari O-Reduktion 11,8

Numa Cheesecake

Blutorangen | Mandel-Krokant 9,5

Alkoholfreie Getränke

Tonic Water Thomas Henry | 0,2 | 3,4

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

Schloßbräu Rheder Hefe 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

Champagner Bernard Remy

Carte Blanche | Brut

Duft von Limette, Honig und Brioche

0,75 | 62,0

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 Wein

Bio 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 | 90 Punkte Fallstaff
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, Lombardien, 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, Abruzzen, 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

St.George DOC
Ieropoulos, Nemea, 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

BARKARTE

COCKTAILS

SKINNY BITCH NUMA STYLE

Bulloff Bio Vodka | Zitronengras | Pandan | Soda
13,0

ENZONI

Trauben | Bombay Sapphire | Campari | Zitrone
12,5

ESPRESSO MARTINI

Smirnoff | Kahlúa | Espresso | Zuckersirup
13,5

PISCO SOUR

Pisco Capel Especial | Limette
Angostura | Aquafaba | Zuckersirup
12,0

WHISKEY SOUR

Maker's Mark | O-Saft | Zitronensaft
Aquafaba | Zuckersirup
12,0

MOSCOW MULE

Smirnoff | Limette | Ginger Beer
12,0

NOGRONI ALKOHOLFREI

Undone No. 7 | Knut Hansen 0,0 | Martini Vibrante
12,5

VERMUT

VERMUT LUSTAU

Blanco White
Rojo Red
5 cl | 6,0

DIVERSES

CHAMPAGNER BERNARD REMY

Carte Blanche | Brut
Duft von Limette, Honig und Brioche
0,75 l | 62,0

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN ROYAL

Weißwein | Orange | Zimt, Anis + Vanille
0,2 l | 4,8

SHOT BULLOFF BIO VODKA

2 cl | 5,5

GIN GIMLET

Bombay Sapphire | Limejuice
9,5

GIN TONIC

Hendrick's Gin 4 cl | Thomas Henry Tonic Water
12,5
Weitere Gin-Sorten auf Anfrage

BIO PINOT BLANC 2024 ALKOHOLFREI

Keth | Rheinhessen | Deutschland
Frische Zitrus- und Jasmin Aromen | ausbalancierte Säure
0,15 l | 7,0 0,75 l | 32,0

RUM

BOTUCAL VARESER EXKLUSIVA

2 cl | 5,5

A.H. RIISE GOLD MEDAL XO COPENHAGEN

2 cl | 6,0

SANTO LIBRE

Brugal Anejo Reserva | Sprite | Limette
11,5

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.