

Speisekarte Nr. 174

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 & Lamm

Bioland Hof Gut Wilhelmsdorf | Eckhardtsheim Kalbfleisch, Milch und Naturjoghurt

Bioland Hof Meyer-Arend | Herringhausen Suppen-Hühner, Dinkel und Grünkern

Zorahs Sauerteig Manufaktur | Bielefeld Bio Brioche

Meyerhof zu Eissen | Schildesche Bioland Limousin-Rind

Hans-Joachim Bannier | Olderdissen | ungespritzte Streuobstwiesen Apfel- und Birnensaft

Barteldrees | Halle 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.

BIO Kontrollnummer DE-ÖKO-006

Speisekarte Nr. 174

Tagesgerichte an der Tafel

Vorspeisen

Numa Vorspeisenvariation

mediterran + asiatisch 17,8

Hauptgang 24,5

Original Apulischer Burrata

Gebeizte Wassermelone + Limette | Oliven-Tapenade

gepickelte Rote Zwiebeln | hausgebackenes, geröstetes Sauerteig-Focaccia 16,8

Hauptgang 22,5

Plus Culatello-Schinken 4,5

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 Teriyaki-Huhn 80g 7,8

Suppen

Rote Linsensuppe

Sumach | Olivenöl | Bio Joghurt | Bio Blattpetersilie 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

Tagliata Fiorentina vom Black Angus Rinderfilet

Jus + Olivenöl + konfiert junger Knoblauch | Grüner Pfeffer
knuspriger Rosmarin | Zitrone | Parmesan
Ofen-Kartoffel | Focchi di Latte + Burrata | Pesto Rosso + Basilikum
Rucola + alter Balsamico 42,0

Japanisches Karē Raisu ‘Golden Curry Style‘

Shiitake | hausgemachte Bio Nudeln | Edamame | Karotten | Pak Choi | Japan-Kohl
Shiso | veggie Dashi | Kombu | Ponzu | gerösteter Sesam
gepickelter Rettich + Zuckermais + Togarashi | Furikake-Reis 28,0

Ricotta-Ravioli

Tomaten-Basilikum Sugo | junger Spinat | Mozzarella
original Soffritto | Muddica atturrata – geröstete Brösel
Parmigiano Reggiano 23,5

Ofen-Kartoffel...

Focchi di Latte + Burrata | konfierte Pfifferlinge | eingelegte Artischocken
Pesto Rosso + Basilikum | Rucola + alter Balsamico | Pane Pergamena 26,0

Plus Culatello-Schinken 6,5

Plus...

Tagliata Fiorentina vom Rinderfilet 80g 12,5

gegrilltes Teriyaki-Huhn 80g 7,8

gegrilltes Teriyaki-Huhn 100g
gepickeltes Gemüse | Koriander | Erdnüsse 9,8

Sommersalate in weißem Balsamico 8,5

Dessert

Tamilischer Falooda Shake

Erdbeeren | Joghurt-Eis | Milch-Schaum | Payasam + Vermicelli
Geeiste Mango-Murmeln | karamellisierte Kardamom-Mandeln 11,8

Numa Cheesecake

Erdbeeren | Mandel-Krokant 9,5

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 /
Birnensaft
von Bannier | Bielefelder Streuobstwiesen

Rhabarber 0,2 | 3,4
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 | 4,8

Heißer Bio Kakao
fairtrade | aufgeschäumte Bio Milch | 4,8

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 3,1% Vol.
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 Sandstein QbA vegan
Alexander Gysler, Rheinhessen,
Deutschland
Birne/Melone/Ananas | frisch-fruchtig | leichte Säure
0,15 | 6,5 0,75 | 29,00

Alvarinho Vinho Verde VR
Quinta da Lixa, Vinho Verde,
Portugal
Steillage | exotische Aromen | 90 Punkte Fallstaff
0,15 | 7,0 0,75 | 32,0

Bio Grauburgunder Grüne Hügel QW vegan
Immel, Rheinhessen, Deutschland
Cremig | reife Früchte | Basilikum/Minze | ehem. Wittmann
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 AOC 2023
Chateau de la Perriere Loire | Frankreich
Alte Reben | gut ausbalanciert | fein eingebundene Säure
0,75 | 48,0

Bio Sauvignon Blanc QbA vegan
Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland
Zitronengras/Stachelbeerel/Minze | 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 Taninie | 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

Malbec Postales IG 2024
Bodegas del Fin del Mundo, Patagonien,
Argentinien
Himbeer/Pfeffer/Veilchen | weiche Tanine | viel Körper
0,75 | 42,0

Bio Nebbiolo DOC
Filari Corti, Langhe, Italien
Cassis | seidige Tanine | viel Körper | ein kleiner Barolo
0,75 | 52,0

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

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
- Apfel-Quitte
- Traube-Hibiskus
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.