

*„Aus guter Tradition...“*

Liebe Gäste, im Namen des Restaurants „Habichtshöhe“ und seiner Mitarbeiter heißen wir Sie auf das herzlichste willkommen.

Der Name „Habichtshöhe“ ist bereits seit über 200 Jahren in Bielefeld ein Synonym für Gastlichkeit. Das Restaurant ist seit vielen Generationen bei Familien ein beliebtes Ausflugsziel und bietet im Sommer mit dem idyllisch gelegenen Außenbereich Erholung und im Winter im „Kaminzimmer“ entsprechende Wärme und Wohlfühlatmosphäre beim knisternden Kaminfeuer.

Wussten Sie schon, dass der ursprüngliche Name „Habichtshof“ lautete?

Benannt nach der Familie in dessen Besitz das Gut & Anwesen einmal war.

Auf den folgenden Seiten halten wir für Sie eine Auswahl italienischer Köstlichkeiten bereit. Unser Restaurant wird täglich mit frischer Ware aus der Region versorgt. Alle Speisen werden frisch für Sie à la minute zubereitet. Lassen Sie sich von unserem kompetenten Fachpersonal zu den Speisen beraten oder kreieren Sie selbst Ihr ganz persönliches Menü.

Angefangen bei der traditionellen italienischen Küche bis hin zu weiteren mediterranen Spezialitäten. Bei Rückfragen zu der Zubereitung kommen Sie gerne auf uns zu.

Für Allergiker halten wir eine gekennzeichnete Speisekarte bereit.

„Buon appetito“ und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ihr Team der Habichtshöhe

### **Antipasti - Vorspeisen**

In der italienischen Küche bilden seit je her die “Antipasti” den Einstieg in einen genussvollen Abend. Sämtliche Vorspeisen werden von unserem Chef de Partie täglich nach alter Handwerkskunst hergestellt.

#### **Tomatensuppe “Toscana“**

Leckerste Suppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum, Butter & einem Schuss Sahne im Tässchen serviert

6,9

#### **Brotbällchen “Polpette di pane“**

Frittierte kleine Bällchen aus Brotteig mit Knoblauch, Petersilie & hausgemachtem Dip

8,9

#### **Antipasto “della casa“**

Unsere Komposition des Hauses als Genußvariation mit Vitello tonnato, Carpaccio, Grillgemüse, Tomate Mozzarella & Bruschetta

*Alle unsere Antipasti-Platten servieren wir auch nach Wunsch vegetarisch.*

17,9

#### **Antipasto “Rustico“**

Die rustikale Version unserer Vorspeisen besteht aus Parmaschinken, pikante neapolitanische Salami, Calabrischer Salami, Brocken vom Parmesan, Oliven, Schafskäse & Grillgemüse

*Alle unsere Antipasti-Platten servieren wir auch nach Wunsch vegetarisch.*

17,9

#### **Carpaccio “di manzo“**

Dünn aufgeschnittenes Black Angus Rinderfilet, verfeinert mit Olivenöl, Rucola & Parmesan

15,9

### **Vitello tonnato**

Rosa Scheiben vom Kalbsbraten mit einer hausgemachten Creme aus Mayonnaise, Thunfisch, Sardelle, Zitrone & Kapern  
15,9

### **Bruschetta**

Frisch gebackenes Ciabatta Brot mit einem Sugo aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & ital. Olivenöl  
8,9

### **Insalata – frisches aus dem Garten**

Alle Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachten Italiendressing

### **Bauernsalat “Contadino“**

Grob geschnitten und klassisch zubereitet...Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Artischocken & Schafskäse  
14,9

### **Salat “Caesare“**

Bunt gemischter Salat der Saison bestehend aus frischen Blattsalaten, Gurken, Kirschtomaten, Parmesan, frittiertes Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade & Caesar’s Dressing  
18,9

### **Beilagensalat “Mista“**

Salate der Saison... Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebel & Olive  
7,9

## **Spezialitäten vom Grill & aus der Sous Vide Küche**

Wir bereiten unsere argentinischen Rinderfilets & Steaks aus der Hüfte vom Black Angus Rind, sowie unsere Lammspezialitäten ausschließlich nach der „Sous Vide“ Methode zu. Hierbei wird das hochwertige Fleisch zunächst vakuumiert und anschließend im Wasserbad auf die erforderliche Kerntemperatur gebracht. Im Anschluss bekommt das Fleisch auf dem Grill die Röstaromen und das nötige Finish. Das Ergebnis...saftig zartestes Fleisch, welches nahezu über alle Aromen & Vitamine verfügt. Die Farbe zartrosa leuchtend.

Wir verwenden ausschließlich Grass Fed Fleisch, das sich durch eine Premium-Qualität auszeichnet. 100% von Gras ernährtes Fleisch, bekannt für seinen intensiven, natürlichen Geschmack und seine saftige Textur. Ein nachhaltiges und gesundheitsbewusstes kulinarisches Erlebnis!

**Unsere Spezialitäten vom Grill & aus der Pfanne...  
Zu allen Speisen reichen wir eine Kartoffelbeilage & saisonales  
Gemüse**

*Der Küchenchef empfiehlt...*

***Black Angus "Filetto di Anca"***

***Herzhaftes argentinisches Filet aus der Black Angus Hüfte...  
butterzart & saftig rosa***

**26,9**

**Rinderfilet "Sous Vide"**

Nur das Beste... erlesenes argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Grill  
34,9

**Rib Eye "Entrecôte"**

Das Steak der „Kenner“ vom Black Angus Rind... geschmacksintensiv, saftig &  
aus Argentinien  
32,9

**Lammfilet "alla griglia"**

Gegrilltes, irisches Bio Weide-Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch verfeinert  
29,9

**Ergänzen Sie Ihre Spezialität vom Grill wahlweise mit**

**"ai Funghi"** cremige Champignonrahmsauce mit frischen Pilzen (mild)

**"ai Pepe"** feurige Madagaskar Pfefferrahmsauce (pikant)

**"alla Diavola"** würzige Tomaten-Paprika-Sauce (leicht scharf)

Je 3,9

**"Kräuterbutter"** gute Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer, rote Zwiebeln & etwas  
Knoblauch

Je 2,5

**Unsere Spezialitäten vom Grill & aus der Pfanne ...**  
**Zu allen Speisen reichen wir eine Kartoffelbeilage & saisonales Gemüse**

**Schnitzel “Scaloppina ai Funghi“**

Geklopfte und in eigen hergestellter Panade golden zubereitete Schnitzel vom westfälischen Landschwein aus der Region Bielefeld an unserer beliebten milden Champignonrahmsoße nach Geheimrezept

24,9

**Hähnchenbrustfilets “alla Diavola“**

Zarte Hähnchenbrustfilets gegrillt an einer leicht pikanten Tomatensoße mit frischer Paprika, Zwiebeln & einem Hauch Chili

27,9

**Saltimbocca “alla Romana“**

Köstliches Schweinesteak vom westfälischen Landschwein aus der Region Bielefeld mit Parmaschinken & Salbei in einer leckeren Weißweinssoße

27,9

**Dal Mare - aus dem Meer**

**Zu allen Meeresspezialitäten reichen wir eine Kartoffelbeilage & einen saisonalen Beilagensalat**

**Doradenfilet “Filetto di Orata“**

Köstliches Doradenfilet vom Grill verfeinert mit Petersilie, Knoblauch, Olivenöl

29,9

**Lachsfilet “Allegro“**

Saftiges Lachsfilet vom Grill an einer milden Hummersahnecreme

29,9

### **Aus dem Pizzaofen**

Der Teig unserer Pizza wird nach Hausrezeptur hergestellt & besteht ausschließlich aus Mehl, Wasser, frischer Hefe, Salz & einem Quäntchen bestem Olivenöl. Die Basis der Tomatensoße stellt “polpa di pomodoro” aus San Marzano Tomaten dar, welche mit italienischen Kräutern & Olivenöl ergänzt wird. Bei 400° backen wir die Pizza Ihrer Wahl mit Käse fertig.

#### **Pizza “Tirolese“**

Knusprig herzhaft Pizza mit einer Creme-Fraiche-Gouda-Kombination, saftig würzigem Speck & frischer roter Zwiebel  
18,9

#### **Pizza “Surf & Turf“**

Surf & Turf verbindet das Beste zweier Welten auf einer Pizza...  
Saftiges Black Angus Filet trifft auf knusprige Black Tiger Garnelen.  
Das Beste oder nichts, Basta!  
29,9

#### **Pizza “Caesare“**

Mozzarella, Kirschtomaten, Blattsalate, Rucola, knusprige Hähnchenbrustfilets, Caesar Dressing & Parmesanhobel  
19,9

#### **Pizza “Parma“**

Parmaschinken, Rucola & Grana Padano DOP Parmesan  
18,9

#### **Pizza Margherita “Originale“**

mit zartschmelzenden kaltem Büffelmozzarella, knackigen Kirschtomaten, hausgemachtem Basilikumpesto & bestem Olivenöl  
19,9

**Pizza “Rustica“**

mit Oliven, Kapern, Champignons & scharfe italienische Salami  
18,9

**Pizza “Italia“**

Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola & Basilikum  
17,9

**Pizza “Exklusiva“**

Lachsfilet, Spinat & Knoblauch  
22,9

**Pizza “Vegetaria“**

Zwiebeln, Brokkoli, Paprika & Artischocken  
16,9

**Pizza “Mista“**

Salami, Schinken, frische Champignons & Thunfisch  
17,9

**Pizza “Creativo“**

Nicht fündig geworden? Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und kreieren Ihre eigene Pizza ab 12 € zzgl. Frischer Zutaten



### **Frische Nudelgerichte**

Alle unsere Pastaspezialitäten werden für Sie aus frischen Zutaten à la Minute zubereitet & mit unseren hausgemachten Ölen & Soßen angerichtet.

#### **Spaghetti “al filetto“**

Spaghetti mit saftigen Streifen vom Black Angus Rind & Champignons in einer Tomatensahnesoße

21,9

#### **Pappardelle “della casa“**

Breite Bandnudeln mit saftigen Streifen vom Black Angus Rind, Paprika, Zucchini, frischer Tomate & Pesto

21,9

#### **Gnocchi “Formaggio di capra e tartufo“**

Gefüllte Kartoffelklösschen mit köstlicher Ziegenkäse - Trüffelüllung an einem Cognac - Champignonrahm

18,9

#### **Tortelloni “Nero e Sepia di Salmone“**

Schwarze mit Wildfang - Räucherlachs gefüllte Riesen - Teigtaschen an einer Hummerrahm Creme

19,9

#### **Tortellini “Prosciutto e funghi“**

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken & frischen Champignons in Sahnesoße

16,9

**Ravioli “Funghi Misto“**

Hausgemachte & mit Steinpilzen gefüllte Ravioli in einer Kombination aus Olivenöl, Austernpilzen, Champignons & Kirschtomaten

19,9

**Pappardelle “al Ragout“**

Breite Bandnudeln mit einem hausgemachten Ragout des Black Angus Rind, Möhre, Sellerie & Tomatensalsa

18,9

**Aus unserem Ofen für Sie überbacken...**

**“Al Forno“**

**Lasagne**

Italienischer Schichtnudelauf mit Bolognesesoße, Bechamelcreme & mit Käse überbacken

16,9

**Cannelloni “Spinaci e ricotta“**

Mit Spinat & Ricotta gefüllte Nudelröllchen in einer Bechamel Creme & Gouda überbacken

16,9

### **Unsere süßen Versuchungen**

Genießen Sie zum krönenden Abschluss eine unserer hausgemachten Dessertspezialitäten aus der italienischen & französischen Küche. Alle unsere “Leckereien” werden in feinsten Handwerkskunst von uns täglich frisch für Sie hergestellt.

#### **Panna cotta “al Rosso di “**

Cremiger Genuss der italienischen Küche bestehend aus Sahne, echter Bourbon Vanilleschote & Puderzucker...versüßt mit dreierlei von der Beere & Kirsche  
8,9

#### **Tiramisu “Originale“**

Unser Klassiker & das wohl bekannteste Dessert Italiens...crema di Mascarpone trifft auf Espresso – Biscuits mit einem Schuss Amaretto  
8,9

#### **Tartufo Eis**

Gefrorener Zabaglione Kern umgeben von Schokoeis, Nusskrokant & Sahne  
7,9

#### **Eisbecher “Habichtshöhe“**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne  
8,9

#### **NY-Cheesecake**

Der ultimative, selbstgemachte Käsekuchen: cremig, glatt und unwiderstehlich!  
Ein absolutes Muss für jeden Dessertliebhaber.  
8,9

#### **Mousse au Chocolat**

Schokoladentraum der französischen Küche...jeder Löffel eine Sünde wert  
8,9

### Aperitivi – zum Empfang

Prosecco 0,1/Flasche 0,75 11.1  
7,9/33

Prisecco 0,1 l (erfrischende, alkoholfreie Alternative)  
7,9/33

Aperol Spritz, Hugo & Lillet Wild Berry 0,2 l 11.1  
8,9

Martini (bianco & rosso) 5 cl  
7,0

### Anbei unsere offenen Weine...

#### **Vino bianco** Glas 0,2/Flasche 0,75

Lugana “Ca maiol“ 11.1  
8,9/35

Chardonnay “Tormaresca“ 11.1  
7,9/32

Grauburgunder “Pfaffmann“ 11.1  
7,9/32

#### **Vino rosso** Glas 0,2/Flasche 0,75

Primitivo “Farnese“ 11.1  
8,9/35

Chianti “Antinori“ 11.1  
7,9/32

#### **Vino rosato** Glas 0,2/Flasche 0,75

Rose “Calafuria“ 11.1  
8,9/35

## **Erfrischungsgetränke**

Hausgemachte zuckerfreie Limonade in 3 Geschmacksrichtungen mit Vitaminen  
& Mineralstoffen versehen auf Eis... 0,45 l

Kirsche/Waldmeister/Pfirsich

4,9

Pepsi, Mirinda Orange, 7up, Pepsi Light 0,2 l / 0,4 l

3,3 / 5,9

Carolinen Gourmet feinperlig /naturell 0,25 l / 0,75 l

3,2 / 7,9

Apfelsaft, Orangensaft & Traubensaft 0,2 l

3,9

Apfelschorle, Traubenschorle & Rhabarberschorle 0,2 / 0,4 l

3,3 / 5,9

## **Biere vom Fass**

Bitburger Pils 0,3 l / 0,4 l 13.4

3,9 / 5,2

Bitburger Alster 0,3 l / 0,4 l 13.4

3,9 / 4,9

Benediktiner Hefeweizen 0,5 l 13.4

5,9

## **Flaschenbiere**

Bitburger alkoholfreies Bier 0,33 l 13.4  
3,9

Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5 l 13.4  
5,9

Bitburger alkoholfreies Alster 0,33 l 13.4  
3,9

## **Specialita di caffe - heiße Getränke**

Espresso  
3,5

Cappuccino  
4,9

Althaus Edel-Tee verschiedene Sorten  
3,9

Kaffee  
3,9

Latte Macchiato  
5,5

## Spirituosen

Ramazotti

4,5

Sambuca il Santo

4,5

Grappa Moscato “The Queen”

7,5

Wodka 9 Mile

11

Whisky Jack Daniels

11

Gin Hendricks/Barmaster

11