

# Starter/ Snacks

## **BROT & BUTTER.** 7

Das wahrscheinlich beste Sauerteigbrot Deutschlands (!)  
von der Bäckerei Philipps in Waldmünchen –  
DAZU: Geröstete Butter mit Sauerrahm und Meersalz

## **GRAZING BOARD** 19

### **Unsere Vorspeisenvariation zum "abgrasen".**

Zum Teilen. Oder auch nicht. ;-)

Eingelegtes Gemüse / Käseauswahl / Oliven / Dips /  
Das wahrscheinlich beste Sauerteigbrot Deutschlands

### **DAZU:**

- Luftgetrockneter Schinken 6
- Salami Milano 4
- Sardinen 6

## **BEEFTATAR** 19 *DER KLASSIKER: BELIEBT SEIT ÜBER 10 JAHREN!*

Tatar von der Weidefärsse / Whobert-Style-Umami-Marinade /  
Liebstöckel-Mayonnaise / Confierte Tomaten / Eigelb

## **BURRATA** 16



Chicorée / Blutorange / Honig / Walnüsse / Balsamico

## **FJORDLAX** 19

Wachweich gebeizt / Rösti / Gurke / Sauerrahm / Miso-Kombu-Dashi

## **ARANCINI** 12



aka „RISOTTO KROKETTEN“  
Parmesan-Risotto / Kürbiscreme-Füllung / Trüffelmayonnaise



# Main Dishes

## WHOBERT FRIED CHICKEN 27

Honig-Teriyaki-Glace / Limette / Kräutersalat / Sushireis / Gurke

## SWEET PORKY PORK 28

Praline von der Rinderschulter und kurzgebratenes Filet vom Hagener Landschwein / Miso-Karotten-Creme / Gegrillte Pastinake

## EVERYDAY SONNTAGSBRATEN 26

Schaufelstück vom Rind. Laaaaaange geschmort / Gemüse / Röstkartoffeln

## AUSTERNPILZ RISOTTO 21

Cremiges Risotto / Parmesan / Nussbutter / Austernpilze / Gewürzschaum

## PREMIUM SMASHED BUTTER BURGER 22

Grob gewolfte Beef aus der Region / auf der Plancha gesmashed / Gepickelte Rote Zwiebeln / Cheddar / Brioche Bun / Meersalzbutter / Dijonsenf / Dazu: Frittierte Sonnenstrahlen (aka Fritten)

## TRÜFFEL FRITTEN 17

Frittierte Sonnenstrahlen als Erwachsenenportion / Hausgemachte Trüffelmayonnaise / Parmesanspähne

## GESCHMORTER SPITZKOHL 21

Spitzkohl geviertelt & geschmort / Honig / Chili / Miso-Karottencreme /

## Whobert Family Dinner

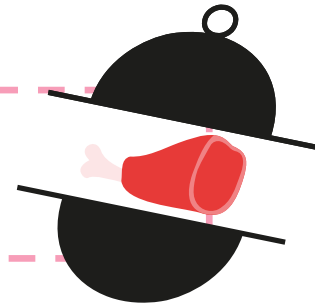
Dieses **3-Gang Abendessen** beginnt mit verschiedenen Gerichten im Tapas-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für *Whobert* und unserer Idee von Kulinarik sind. All unsere Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert!

Ab 2 Personen (Nur Tischweise bestellbar)  
69,- / Person

# Steaks

Ausgesuchte Qualität wie ihr sie von uns aus der *Steakmeisterei* seit 2014 kennt:  
Nachhaltig aufgezogene Weidefärsen aus der Region mit idealen Lebensbedingungen für größtmögliches Tierwohl.

*Esst weniger Fleisch und wenn, dann was Gutes!*



## **FLANKSTEAK** ca. 250g / 36

Langsam gegart und kräftig gegrillt. Tranchiert serviert.  
Genusstipp unter Steakliebhabern.

## **RIB EYE** ca. 300g / 47

Intensiver Flavour, kerniger Biss, charakteristisches Fettauge

## **FILETSTEAK** ca. 200g / 53 || ca. 300g / 69

Butterzart, fast schon cremig. Die zarteste Versuchung.

## **CHATEAUBRIAND** ca. 500g / 129

Mittelstück des Rinderfilets im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert.  
Ideal zum Teilen!

## **Dry Aged Beef**

(Alle Preise je 100g)

Was lange reift wird endlich gut! Mindestens 4 Wochen trocken am Knochen gereift.

**RIB EYE STEAK** 16,9

**BONE-IN RUMPSTEAK** 13,9

**BONE-IN RIB-EYE** 13,9

**T-BONE-STEAK** 16,9

**PORTERHOUSE** 17,9

## **Sides**

**ZU JEDEM STEAK REICHEN WIR  
RÖSTKARTOFFELN / BUNTES SAISONGEMÜSE &  
UNSERE HAUSGEMACHTE STEAKBUTTER**

### **DARF'S NOCH ETWAS MEHR SEIN?**

**Frittierte Sonnenstrahlen** (aka Fritten) 7

**Geschmorte Pastinake** 7

**Rotweinjus** 5



# Dessert

## **DUBAI SCHOKOLADEN CREME** 13

Pistaziencreme / Karamellisiertes Engelshaar / Zwei mal Schokolade

## **WHOBERT CHEESECAKE** 8

Hausgebackener Käsekuchen

## **WEISSE MOUSSE** 11

Mousse von weißer Schokolade, weißem Pfeffer & Tonkabohne /  
Kompott aus Birne, Apfel & Kumquat /  
Tonkabohnen-Crumble / Sauerrahm-Eis

## **SEXY EIS, MIT SAHNE** 6

Zwei Kugeln, regelmäßig variierend.

# Flüssiges Dessert

## **ESPRESSO** 3

## **CAPPUCCINO** 4,5

## **NEGRONI** 12,5

Gin / Campari / Martini Rosso / Orange / Eis

## **ESPRESSO MARTINI** 12,5

Espresso / Kaffeelikör / Zuckersirup / Orange

## **FRANGELICO SOUR** 7,5

Haselnusslikör / Limette

## **VON DER FEINBRENNEREI SASSE AUS DEM BENACHBARTEN MÜNSTERLAND:**

4 cl 8,5

### **Lagerkorn**

Wie ein Grappa, nur von hier. Das Original.

### **Himbeergeist**

Pure Frucht im Glas. Sasse beweist hier Brennkunst auf Weltniveau

### **Williamsbirne**

Knackiger Spaß im Glas ;-)