

„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 alla Minute zubereitet. Lassen Sie sich von unseren 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

Ramona Schmidt

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.

Antipasto “della casa“

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

14,9

Antipasto “Rustico“

Die rustikale Version unserer Vorspeisen besteht aus Parmaschinken, Calabrischer Salami, Brocken vom Parmesan, getrockneter Tomate, Oliven, Schafskäse, Grillgemüse & einem Rucolabett

14,9

Antipasto “Verdura“

Gegrillte Paprika, Zucchini & Aubergine, Gemüse & Tomate Mozzarella

12,9

Carpaccio di manzo

Dünn aufgeschnittenes Rinderfilet, verfeinert mit Olivenöl, Rucola & Parmesan

12,9

Vitello tonnato

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

12,9

Bruschetta

Frisch gebackenes Ciabatta Brot mit einem Sugo aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Öl

6,9

Caprese di “Bufala”

Tomatenscheiben, Büffelmozzarella bestes Olivenöl & Basilikum
10,9

Austernpilze “griglia”

Frische Austernpilze mit Olivenöl & Knoblauch vom Grill
10,5

Brotbällchen “Polpette di pane”

Frittierte kleine Bällchen aus Brotteig mit Knoblauch, Petersilie &
hausgemachtem Dip
6,9

Aus dem Suppentopf

...und Oma´s Rezeptbuch

Tomatensuppe “Toscana”

Leckerste Suppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum, Knoblauch &
einem Schuss Sahne
6,5

Gemüsesüppchen “Minestrone”

Frische Gemüsesuppe mit grünen Bohnen, Möhren, Kartoffeln & Tomaten
7,5

Insalata – frisches aus dem Garten

Bauernsalat “Contadino“

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

10,9

Salat “Allegro“

Bunt gemischter Salat der Saison bestehend aus Blattsalaten, Tomaten, Gurken,
Artischocken, Mozzarella, Ei & Parmaschinken

11,9

Salat “Mista“

Salate der Saison... auf Wunsch mit Streifen von der Hähnchenbrust (zzgl. 6 €),
Rinderfilet oder Lachs (zzgl. 9 €)

6,5

Salat “Tonno“

Wie unser Salat “Mista“ ergänzt mit Thunfisch & geriebenen Gouda Käse

10,9

Salat “Pomodoro“

Grob geschnittene Stücke von der Tomate, Zwiebel & Schafskäse

8,9

Specialita alla griglia „Sous Vide“ – Spezialitäten vom Grill & aus der Sous Vide Küche

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

Alle Grillspezialitäten reichen wir mit Röstkartoffeln & frischem Gemüse. Gerne reichen wir Ihnen alle weiteren Beilagen auf Wunsch zu je 3€.

Rinderfilet „alla griglia“

Köstliches Rinderfilet mit Kräuterbutter vom Grill
26,9

Rinderfilet „al pepe“

Pikantes Rinderfilet an einer feurigen Rahmsauce mit Madagaskarpfeffer
29,9

Rinderfilet „ai funghi“

Saftiges Rinderfilet trifft auf eine Creme aus Sahne & frischen Champignons
29,5

Schweinefilet „Parma Soffritto“

Saftige Tournedos vom Schweinefilet rosa gegrillt mit einer köstlichen Pfefferrahmsauce & frittiertem Parmaschinken
22,9

Lammfilet “alla griglia”

Gegrilltes Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch

23,9

Saltimbocca “alla Romana“

Köstliches Schweinesteak mit Parmaschinken & Salbei in einer leckeren
Weißweinsauce

18,9

Scaloppina “ai funghi”

Panierte Schnitzel (aus dem Steak geschnitten) an einer milden
Champignoncreme

18,9

Schweinesteak “Lombata funghi & cipolla”

Saftiges Steak vom Grill mit gerösteten Champignons & Zwiebeln

19,5

Hähnchenbrustfilet Spiedini “alla diavola”

Filets von der Hähnchenbrust am Spieß gegrillt mit Paprika & Zwiebel an einer
leicht pikanten Tomatensauce

17,9

Dal Mare - aus dem Meer

Calamari fritti

Hausgemachte & frisch aufgeschnittene Tintenfischringe (frittiert) und unsere Remoulade
16,9

Lachsfilet “Allegro”

Saftiges Lachsfilet Grill an einer milden Hummersahnecreme
22,9

Seezunge

Aus der Pfanne in Butter gebraten mit Petersilie, Zitrone Knoblauch verfeinert
29,5

Black Tiger Garnelen “Gigante“

Aus der Pfanne in Butter gebratene Riesengarnelen (3 Stück) mit Petersilie, Zitrone, Knoblauch & Cognac abgelöscht
29,5

Aus dem Pizaofen

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 “Parma“

Parmaschinken, Rucola & Parmesan
12,9

Pizza “Vegetaria“

Zwiebeln, Spinat, Brokkoli, Paprika & Artischocken
12,5

Pizza “Italia“

Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola & Basilikum
11,9

Pizza “Exklusiva“

Lachsfilet, Shrimps & Knoblauch
14,9

Pizza “Mista“

Salami, Schinken, frische Champignons & Thunfisch
11,9

Pizza “frutti di mare“

Muscheln, Shrimps, Calamari, Oktopus, Babymuscheln & Knoblauch
12,9

Pizza creativo

Nicht fündig geworden? Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf...auf Wunsch bereiten wir für Sie sämtliche Standard Pizzen für 9 € zzgl. Zutaten frisch zu

Pizze della Serie “Originale” Extra dünner Teig als 30er Größe...buonissima

Pizza Margherita “Originale”

mit kaltem Büffelmozzarella & Kirschtomaten 2) 4)

14,5

Pizza “Vitello”

mit kalten Scheiben vom Kalbsbraten, Cocktailtomaten, Rucola & Parmesan

14,5

Pizza “Rustica”

mit Oliven, Kapern, Champignons & scharfer italienischer Salami 2)

13,9

Pizza “Pollo”

”Kikok” Hähnchenbrustfilet, frischer roter Zwiebel, Paprika & Schafskäse
anstelle der Tomatensoße verwenden wir eine Currycreme

14,5

Jede weitere gängige Zutat gegen Aufpreis

Frische Nudelgerichte

**Alle unsere Pastaspezialitäten werden für Sie aus frischen Zutaten à la minute zubereitet & mit unseren hausgemachten Ölen & Soßen angerichtet.
Für die persönliche Vollendung reichen wir Ihnen gerne etwas
“Parmigiano”**

Spaghetti “al filetto“

Spaghetti mit Rinderfilet & Champignons in einer Tomatensahnesoße
15,9

Ravioli “Bietola rossa“

Hausgemachte rote Beete Teigtaschen mit sardischem Ziegenkäse &
Honigfüllung an einer Butter Soße
13,9

Pappardelle “della casa“

Breite Bandnudeln mit Rinderfilet, Paprika, Zucchini, frischer Tomate & Pesto
15,9

Spaghetti “Mare“

Spaghetti mit Meeresfrüchten, frischer Tomate & Knoblauch
11,9

Gnocchi “Formaggio di capra e tartufo“

Gefüllte Kartoffelklösschen mit köstlicher Ziegenkäse - Trüffel füllung an einem
Cognac - Champignonrahm
14,5

Tortellini “Prosciutto e funghi“

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken & frischen Champignons in Sahnesoße
11,9

Tortelloni “Nero di Seppia e Salmone”

Schwarze mit wildfang Räucherlachs gefüllte Teigtaschen an einem Rosmarin – Kirschtomaten – Butter Komposition

14,5

Ravioli “Porcini“

Nudelspezialität mit Steinpilzfüllung an Butter – Salbei

14,5

Pappardelle “Salmone“

Breite Bandnudeln mit Tranchen vom Lachsfilet in einer Tomatensahnesoße

14,5

Spaghetti “Carbonara alla Panna”

Unsere Carbonara mit Sahne & Schinken.

11,9

Spaghetti “Pollo Asiatico”

Spaghetti treffen auf ein leicht pikantes Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli, Paprika & Frühlingszwiebeln in einer Currysahnesoße.

14,9

Lasagne

Italienischer Schichtnudelauf mit Bolognesesoße, Schinken & Bechamelcreme mit Käse überbacken

11,9

Penne Vegetaria

Herzhafter vegetarischer Nudelauf mit frischem Gemüse in einer Tomatensahnesoße & Käse überbacken

11,5

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. Außer das Eis;)

Panna cotta "Amarena"

Cremiger Genuss der italienischen Küche bestehend aus Sahne, echter Bourbon Vanilleschote & Puderzucker...versüßt mit echten Amarenakirschen
6,5

Tiramisu "Originale"

Unser Klassiker & das wohl bekannteste Dessert Italiens...crema di Mascarpone trifft auf Espresso – Biscuits mit einem Schuss Amaretto
6,9

Tartufo Eis

Gefrorener Zabaglione Kern umgeben von Schokoeis, Nusskrokant & Sahne
5,9

Eisbecher "Habichtshöhe"

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne
6,5

Cassata - Eistorte

Italienisches Eis nach traditioneller Herstellung mit Ricotta, Sahne & kandierten Früchten
6,9

Mousse au chocolat

Luftiger Schokoladentraum der französischen Küche...jeder Löffel eine Sünde wert
6,9

Aperitivi – zum Empfang

Ferrari Schaumwein 0,1 l
6,9

Prisecco 0,1 l (erfrischende, alkoholfreie Alternative)
5,9

Aperol Spritz, Hugo & Lillet Wild Berry 0,2 l
6,9

Martini (bianco & rosso) 5 cl
3,9

Sherry (creme – medium – secco) 5 cl
3,9

Campari Pur 5 cl
3,9

Campari mit Orangensaft oder Soda 0,2 l
5,9

Specialita di caffe - heiße Getränke

Espresso

2,5

Cappuccino

3,8

Tee verschiedene Sorten

2,5

Kaffee

2,9

Latte Macchiato

3,8

**Unsere Flaschenweine & offenen Weine befinden sich auf
der Weinkarte.**

Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,3 l / 0,4 l

3 / 3,9

Bitburger Alster 0,3 l / 0,4 l

2,9 / 3,8

Köstritzer 0,3 l

2,9

Benediktiner 0,3 l / 0,5 l

2,9 / 4,5

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfreies Bier 0,33 l
2,9

Benediktiner Weissbier 0,5 l
naturtrüb oder alkoholfrei
4,5

Vitamalz 0,33 l
2,9

Erfrischungsgetränke

Pepsi, Mirinda Orange, 7up, Pepsi Light 0,2 l / 0,4 l
2,5 / 4,4

Acqua Morelli Frizzante 0,25 l / 0,75 l
2,5 / 6,5

Acqua Morelli naturell 0,25 l / 0,75 l
2,5 / 6,5

Apfelsaft, Orangensaft, Pfirsichnektar & Traubensaft 0,2 l
3

Apfelschorle, Traubenschorle & Rhabarbarschorle 0,4 l
4,4

Proviant Bio Schorle 0,33 l
(Apfel/Rhabarbar/Zitrone-Ingwer)
3,5

Goldberg Bitter Lemon, Ginger Ale & Tonic Water 0,2 l
3

Spirituosen

Fernet Branca & Fernet Menta

2,9

Ramazotti

3

Sambuca il Santo

3

Grappa

3,5

Amaretto Disaronne

3,5

Averna

3

Remy Martin

3,7

Wodka Grey Goose

8,5

Whisky Jack Daniels

6

Gin Hendricks

8