

## *„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

7,9

### **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, Mortadella, Oliven, Schafskäse, Grillgemüse & einem Rucolabett

*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

**Tomate Mozzarella “Caprese di bufala“**

Cremiger Büffelmozzarella trifft auf sonnengereifte Tomaten mit frischem Basilikum, Olivenöl & Crema di Balsamico...  
13,9

**Carpaccio “di Salmone“**

Dünn geschnittenes norwegisches Lachsfilet mit einem Olivenöl-Zitronen Dressing  
14,9

**Gamberoni “Cinque al Forno“**

5 Riesengarnelen aus dem Ofen mit Olivenöl Knoblauch-Chili Marinade  
15,9

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

Alle Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachten Italiandressing

### **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 Blattsalaten, Gurken, Kirschtomaten, Parmesan, frittierte Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade & Caesar’s Dressing

18,9

### **Insalata “Mista“**

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

13,9

### **Salat “Tonno“**

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

16,9

### **Salat “Pomodoro“**

Sonnengereifte Tomaten mit frischen Gemüsezwiebeln

9,9

### **Beilagensalat “Mista“**

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

7,5

## **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, dass 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 Spezialitäten reichen wir als Beilage  
Herzoginkartoffeln & Gemüse der Saison

### **Rinderfilet “Sous Vide“**

Erlesenes Rinderfilet vom Grill  
33,9

### **Hüftfilet “Mille Grammi di Anca“**

**Ab 2 Personen...** 1 Kilo bestes, argentinisches Filetsteak aus der Hüfte im Ganzen gegrillt... am Tisch für Sie tranchiert... saftig & zart inklusive 2 Soßen nach Wahl  
99

### **Rib Eye “Entrecôte“**

Das Steak der „Kenner“... geschmacksintensiv & saftig  
27,9

### **Lammfilet “alla griglia“**

Gegrilltes Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch  
29,9

### **Schweinesteak “Lombata alla griglia“**

Saftiges Schweinesteaks aus der Region vom Grill  
23,9

**Ergänzen Sie Ihre Spezialität vom Grill wahlweise mit**  
je 3,9

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

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

“**ai Primitivo**“ kräftige Rotwein-Balsamico Sauce (kräftig)

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

“**Cipolla e Funghi**“ Zwiebeln und Champignons

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

## **Unsere Spezialitäten vom Grill & aus der Pfanne ...**

Zu allen Spezialitäten reichen wir als Beilage  
Herzoginkartoffeln & Gemüse der Saison

### **Scaloppina “ai Funghi“**

Geklopftes paniertes Schnitzel an einer milden Champignoncreme  
24,9

### **Hähnchenbrustfilet Spiedini “alla Diavola“**

Filets von der Hähnchenbrust am Spieß gegrillt mit Paprika & Zwiebel an einer  
leicht pikanten Tomatensoße  
26,9

### **Saltimbocca “alla Romana“**

Köstliches Schweinesteak mit Parmaschinken & Salbei in einer leckeren  
Weißweinssoße  
27,9

### **Dal Mare - aus dem Meer**

*Auf Vorbestellung gerne auch Austern, Riesengarnelen, Hummer & Co.  
Kommen Sie gerne auf uns zu!*

### **Doradenfilet “Filetto di Orata“**

Köstliches Doradenfilet vom Grill verfeinert mit Petersilie, Knoblauch, Olivenöl  
& Zitrone mit Blattspinat und Herzoginkartoffeln  
28,9

### **Tintenfischringe “Calamari fritti“**

Hausgemachte & frisch aufgeschnittene Tintenfischringe (frittiert) und unsere  
Remoulade mit French Fries  
24,9

### **Lachsfilet “Allegro“**

Saftiges Lachsfilet vom Grill an einer milden Hummersahnecreme mit  
Blattspinat & Herzoginkartoffeln  
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 “Pane“**

Frischgebackenes Pizzabrot mit Olivenöl und frischem Oregano  
9

### **Pizza “Parma“**

Parmaschinken, Rucola & Parmesan  
17,9

### **Pizza “Vegetaria“**

Zwiebeln, Brokkoli, Paprika & Artischocken  
16,9

### **Pizza “Italia“**

Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola & Basilikum  
17,9

### **Pizza “Mista“**

Salami, Schinken, frische Champignons & Thunfisch  
17,9

### **Pizza “Frutti di Mare“**

Muscheln, Shrimps, Calamari, Oktopus, Babymuscheln und Knoblauch  
17,9

### **Pizza Margherita “Originale“**

mit kaltem Büffelmozzarella & Kirschtomaten  
18,9



**Pizza “Rustica“**

mit Oliven, Kapern, Champignons & scharfer italienischer Salami  
18,9

**Calzone**

Lang ersehnt & endlich da... mit Salami, Schinken, und frischen Pilzen gefüllte  
zusammengeklappte Pizza  
16,9

**Pizza “Barone“**

Kochschinken, Thunfisch  
15,9

**Pizza “Surf & Turf“**

Surf n Turf verbindet das Beste zweier Welten auf einer Pizza...  
Saftiges Black Angus Steak trifft auf 3 knusprige Black Tiger Garnelen.  
Das Beste oder nichts, Basta!  
29,9

**Pizza “Ortolana“**

Aubergine, Zucchini, eingelegte Paprika, Kirschtomaten  
18,9

**Pizza “Caesare“**

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

**Pizza “Pollo“**

Hähnchenbrustfilet, frische roter Zwiebel, Paprika & Schafskäse anstelle der  
Tomatensoße verwenden wir eine Currycreme  
18,9

## **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  
20,9

### **Pappardelle “della casa“**

Breite Bandnudeln mit saftigen Streifen vom Black Angus Rind, Paprika, Zucchini, frischer Tomate & Pesto  
20,9

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

Gefüllte Kartoffelklösschen mit köstlicher Ziegenkäse - Trüffelüllung an einem Cognac - Champignonrahm  
17,9

### **Spaghetti “ai Tonno al pomodoro“**

Nudeln mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern in einer würzigen Tomaten-Weißweinsauce, leicht pikant  
16,9

### **Spaghetti “Mare“**

Spaghetti mit Meeresfrüchten, frischer Tomate & Knoblauch  
16,9

### **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

### **Spaghetti “Pesto“**

Klassiker mit aromatischem Basilikum-Pesto, garniert mit frischem Parmesan  
16,9

### **Penne “Arrabbiata“**

Al dente gekochte Penne-Nudeln in feuriger Tomatensauce mit Knoblauch, Olivenöl und rotem Chili. Ein würziges Geschmackserlebnis, garniert mit frischer Petersilie und Parmesankäse.

13,9

## **Aus unserem Ofen für Sie überbacken... “Al Forno“**

### **Penne “Vegetaria“**

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

16,9

### **Tortellini “al Forno“**

Gefüllte Nudeltaschen mit Tomaten-Sahnesauce, Bolognese und mit Käse überbacken

16,9

### **Lasagne**

Italienischer Schichtnudelaufwurf 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

### **Penne “Calabrese“**

Kurznudeln in kräftiger Tomaten-Sahne-Sauce mit Hackfleischbällchen vom Black Angus Rind

17,9

### **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

7,9

#### **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

7,9

#### **NY-Cheesecake**

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

6,9

#### **Mousse au Chocolat**

Schokoladentraum der französischen Küche...jeder Löffel eine Sünde wert

6,9

### **Aperitivi – zum Empfang**

Ferrari Schaumwein 0,1/Flasche 0,75  
7,9/44

Ferrari Rose Schaumwein 0,1/Flasche 0,75  
7,9/44

Prosecco 0,1 l (erfrischende, alkoholfreie Alternative)  
6,9/33

Aperol Spritz, Hugo & Lillet Wild Berry 0,2 l  
8,50

Martini (bianco & rosso) 5 cl  
7,0

Campari mit Orangensaft oder Soda 0,2 l  
8,50

### **Anbei unsere offenen Weine...**

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

Lugana “Ca maiol“  
8,9/33

Chardonnay “Tormaresca“  
7,9/29,9

Grauburgunder “Pfaffmann“  
7,9/29,9

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

Primitivo “Farnese“  
8,9/33

Chianti “Antinori“  
7,9/29,9

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

Rose “Sacchetto“  
7,9/29,9

## **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 / 5,5

## **Biere vom Fass**

Bitburger Pils 0,3 l / 0,4 l

3,9 / 4,9

Bitburger Alster 0,3 l / 0,4 l

3,9 / 4,9

Benediktiner Hefeweizen 0,5 l

5,5

## **Flaschenbiere**

Bitburger alkoholfreies Bier 0,33 l  
3,9

Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5 l  
5,5

Bitburger alkoholfreies Alter 0,33 l  
3,9

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

Espresso  
3,5

Cappuccino  
4,9

Althaus Edel-Tee verschiedene Sorten  
3

Kaffee  
3,9

Latte Macchiato  
5,5

## Spirituosen

Ramazzotti

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