

„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

7,9

Brotbällchen “Polpette di pane“

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

9,9

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

16,9

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
9,9

Insalata – frisches aus dem Garten

Alle Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachten Dressing

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

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***

29,9

Rinderfilet "Sous Vide"

Nur das Beste... erlesenes argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Grill
37,9

Lammfilet "alla griglia"

Gegrilltes, butterzartes Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch verfeinert
32,9

Rumpsteak "Costata di Manzo"

Saftiges Rumpsteak... kraftvoll im Geschmack
31,9

Ergänzen Sie Ihre Spezialität vom Grill wahlweise mit

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

"ai Pepe" feurige Madagaskar Pfefferrahmsauce (pikant)

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 Champignonrahmsauce nach Geheimrezept
26,9

Saltimbocca “alla Romana”

Köstliches Schweinesteak vom westfälischen Landschwein aus der Region Bielefeld mit Parmaschinken & Salbei in einer leckeren Weißweinsauce
27,9

Hähnchenbrustfilet Spiedini “alla Diavola”

Saftig Filets von der Hähnchenbrust gegrillt am Spieß mit einer pikanten Tomatensauce mit Paprika & Zwiebeln
27,9

Rumpsteak “Tagliata Italiana”

Herzhaftes Rumpsteak, welches auf dem Grill tranchiert wird mit Rucola, Parmesan & Balsamico Topping
35,9

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 “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 „Vitello Tonnato“

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit cremiger Thunfischmayonnaise, frischen Kirschtomaten, Rucola und Parmesanblätter
19,9

Pizza “Caesare“

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

Pizza “Parma“

Parmaschinken, Rucola & Grana Padano DOP Parmesan
19,9

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
17,9

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 13 € 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
22,9

Pappardelle “Surf & Turf“

Hausgemachtes Basilikumpesto, Black Angus Rinderfiletspitzen und Black Tiger Riesengarnelen
29,9

Pappardelle “della Casa“

Breite Bandnudeln mit saftigen Streifen vom Black Angus Rind, Paprika, Zucchini, frischer Tomate & Pesto
22,9

Gnocchi “Formaggio di capra e tartufo“

Gefüllte Kartoffelklösschen mit köstlicher Ziegenkäse - Trüffelfüllung 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
17,9

Pappardelle “Veneziana”

Breite Bandnudeln mit Black-Tiger-Garnelen, Knoblauch, Chili & frischen Kirschtomaten in pikanter Sahne-Creme

24,9

Ravioli “Funghi Misto”

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

19,9

Spaghetti “Genovese con Pollo”

Spaghetti mit hausgemachten Basilikum Pesto alla Genovese... dazu gibt es zarte Würfel vom Hähnchenbrustfilet & Kirschtomaten

22,9

Aus unserem Ofen für Sie überbacken...

“Al Forno”

Lasagne

Italienischer Schichtnudelaufbau mit Bolognesesoße, Bechamelcreme & mit Käse überbacken

17,9

Cannelloni “Spinaci e ricotta”

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

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 “Fragola“

Cremiger Genuss der italienischen Küche bestehend aus Sahne und hausgemachter Erdbeersauce als Topping

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 & Sahne

7,9

Eisbecher “Habichtshöhe“

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten & Sahne

9,9

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
9,9/39

Chardonnay “Tormaresca“ 11.1
8,9/35

Grauburgunder “Pfaffmann“ 11.1
8,9/35

Vino rosso

Glas 0,2/Flasche 0,75

Primitivo “Farnese“ 11.1
8,9/35

Chianti “Antinori“ 11.1
8,9/35

Vino rosato

Glas 0,2/Flasche 0,75

Rose “Calafuria“ 11.1
9,9/39

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