

DIE GASTRONOMISCHE GENUSSREISE
MAI – SEPTEMBER 2023

Gourmet — GANG —



DAS KULINARISCHE
FEST DER SINNE:
NACHHALTIGKEIT



Jeden Monat eine neue kulinarische Reise –
wir wünschen guten Appetit.

– MAI 2023 –

Büscher's Restaurant
by PATRICK BÜSCHER

– JUNI 2023 –

Tomatissime
TRATTORIA · GRILL

– JULI 2023 –

Klötzer's
Restaurant

– AUGUST 2023 –

Erbsenkrug

– SEPTEMBER 2023 –



Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de



Fotos: Irene von Uslar

Wir sind Gastronomen, Individualisten, Entdecker, Routiniers und Geschmacksfetischisten.

Uns eint der gute Geschmack und die Suche nach neuen kulinarischen Genüssen. Natürlich haben wir eine Leidenschaft für beste Lebensmittel und experimentieren so lange in der Küche, bis wir zufrieden sind. Da sind wir wählerisch und perfektionistisch. Für unsere Gäste daher nur das Beste: Wir wollen einen Gaumenschmaus mit Genußgipfeln und Geschmacksexplosionen.

In diesem Jahr stellen wir bewusst **nachhaltige Menüs** vor. Transparenz entlang der gesamten Lieferkette bis hin zum Teller ist uns genauso wichtig wie die verantwortungs- und liebevolle Zubereitung.

Kurz: Menüs, die Sie begeistern werden. Erleben Sie fünf Genusskreationen mit der individuellen Handschrift unserer **Gourmet Gang**.



Patrick Büscher

Büscher's Restaurant
by PATRICK BÜSCHER

Nachhaltigkeit und Regionalität stehen bei unserem Menü ganz oben!

Das Produkt mit der längsten „Reise“ kommt aus Jüterbog, in der Nähe von Berlin. Alle Lieferanten produzieren mit einem besonderen Augenmerk auf unsere Natur.

Für uns ist wichtig, dass beim Fleisch der Schwerpunkt nicht nur auf die „Edelteile“ wie Filet oder Rücken gelegt wird. Nahezu alle Lieferanten sind uns persönlich bekannt.

Wir sind von der Qualität jedes einzelnen Produktes zu 100% überzeugt.

Büffelmozzarella – leicht geräuchert
Heimische Tomaten | Liebstocköl | Piniencrumble
Mozzarella vom Bio Hof Bobalis in Jüterbog

Preso
Rhabarber | Kapuziner Blätter | Candy Bacon
Der Kern des Nackens vom Ummelner Landschwein
Rhabarber und Kresse von Max Plöger in Bielefeld

Erdbeersorbet mit fermentiertem Pfeffer
Erdbeeren vom Erdbeerhof Aschentrup in Bielefeld

Tri Tip
Gegrillter Spargel | Ofenkartoffel | BBQ Zwiebel
Das Bürgermeisterstück vom Isselhorster Weiderind
der Fleischerei Münch
Spargel und Kartoffeln von Steinkrögers Hof in Bielefeld

Joghurt
grüner Apfel | Sellerie | Ahornsirup
vom Milchviehbetrieb Strothlüke in Bielefeld

Menü Preis pro Person 75,- €
Begleitender Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€

Büschers Hotel und Restaurant

Carl-Severing-Str. 136
33649 Bielefeld
Di – Sa: 17 – 22 Uhr
Montags und Sonntags Ruhetag
Telefon 0521 . 94 61 40

www.hotel-buescher.de
info@hotel-buescher.de



Bernhard Grubmüller



Unsere Lieferanten:

Hansegarnelen Glückstadt

Kaiserzander Porta Westfalica:

Moderne Indoor-Aquakultur. Grüne Energie, klima- und CO²-neutral. Maximale Nachhaltigkeit. Sushi-Qualität.

Iberico Westfalia, Hof Vincke, Alverskirchen, Münsterland: Artgerechte Haltung. Die ersten Wochen im Stall bei der Muttersau, dann in ganzjähriger Freilandhaltung. Futter und Stroh aus eigenem Anbau. Familienbetrieb in 12. Generation.

Biohof Meyer zu Theenhausen: Romanasalat, Zucchini, Radieschen, Gurken, Tomaten.

Hof Nolting-Obermann: Eier von freilaufenden Hühnern.

Bioland-Hofkäserei Dörmann: Ziegenfrischkäse.

Böckelmann: Erdbeeren.

Juni 2023 | Tomatissimo Menü

Gegrilltes Romanasalatherz

Hanse-Garnelen im Rettich-Mantel

Gazpacho-Crème | Radieschen



„Schnippelbohnen“-Salat | Kaiserzander

Rauchaal-Verjus | Eigelbcrème & Senfsaat



Tomatensorbet & Consommé | Mina Real Mescal | Chili-Öl



Zucchini-Allerlei | Iberico Westfalia vom Holzkohlegrill

Eichelkaffee-Jus | knusprige Polenta



Ziegenfrischkäse-Cotta | Erdbeere „Root to Fruit“

Riesling-Waldmeister-Eis | Leinsamen-Streusel

Menü (alternativ auch vegetarisch)

Preis pro Person 75,- €

Begleitender Weine oder

alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€

Restaurant Tomatissimo

Am Tie 15

33619 Bielefeld / Kirchdornberg

Mi.-So. 18 - 21.30 Uhr / Mo.+Di. Ruhetag

So. auch von 12 - 14 Uhr

Telefon: 05 21 / 16 33 33

www.tomatissimo.de

info@tomatissimo.de

Juli 2023 | Klötzer's Menü



Olaf Klötzer



Das Restaurant „Klötzer's“ besteht seit 1985 und gehört zu den gastronomischen Highlights in Bielefeld.

Unsere Küche bietet eine Kombination aus ausgesuchten Klassikern, saisonal wechselnden Gerichten und regionaler Küche mit mediterranen und asiatischen Einflüssen. **„Regional und nachhaltig“** heißt es dieses Jahr bei der Gourmet Gang. Dafür kochen wir für Sie mit vielen spannenden Produkten aus Bielefeld und Umgebung: Vom Bielefelder Bier über den Senner Landhahn, den Schildescher Stadthönig bis zum Waldmeister aus dem eigenen Garten! Selbstverständlich auch als vegetarisches Menü erhältlich.

Reservierung Sie unter
www.kloetzer-delikatessen.de.

Juligemüse | Ziegenkäse | Lavendel | Rosmarin



Forelle | Pumpernickel | Gurke | Estragon

Heubutter | Buchecker



Waldmeistersorbet | Himbeere | Bielefelder Flutlicht



Senner Landhahn | Gartenbohne

Pickert | Sauerrahm | Senf | Stadthönig



Armer Ritter | Heerencreme

Rübenkrauteis | Kirschgrütze

*Menü Preis pro Person 75,- €
Begleitender Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€*

Klötzer's Restaurant

Ritterstraße 33

33602 Bielefeld

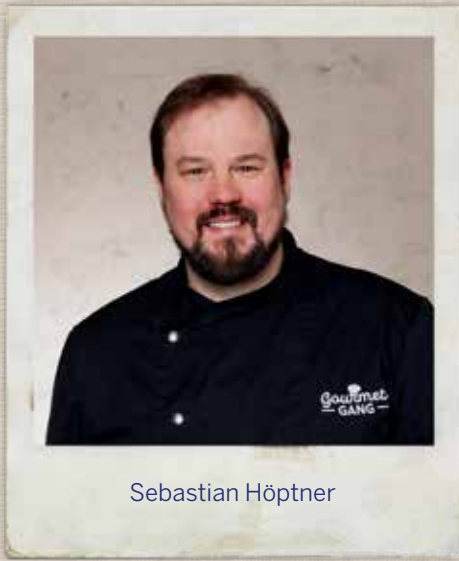
Mo. - Di. Küche ab 17:30 - 22 Uhr

Mi. - Sa. Küche 12 - 15 + 17:30 - 22 Uhr

Telefon 0521 . 96 775-20

www.kloetzer-delikatessen.de

info@kloetzer-delikatessen.de



Sebastian Höptner

Erbsenkrug

Der Erbsenkrug steht seit 1857 für **Nachhaltigkeit** – lange bevor es diesen Begriff überhaupt gab. Unsere Rohstoffe beziehen wir möglichst von regionalen Lieferanten oder Lieferanten der Spitzengastronomie. Denn bei allem gilt: **Die Qualität muss stimmen.**

Käse: **Ziegenhof am Ströhn** - Ziegenhof.net

Spargel: **Wißbrock**

Kräuter und Gemüse: **Plögers Marktgemüse.**

ploegers-marktgemüse.de

Blutpflaumen aus dem **eigenen Garten**

Kaiser Zander: Moderne Indoor-Aquakultur.

Grüne Energie, klima- und CO²-neutral.

Maximale Nachhaltigkeit.

Kartoffeln: **Wilma Upmeier** vom Feld nebenan

August 2023 | Erbsenkrug Menü

Frischkäse vom Ziegenhof am Ströhn
Mit eingelegten Kirschen und grüner Gazpacho



Tempura und Humus vom Blumenkohl
Mit Spargel vom letzten Jahr und frischen Kräutern



Pflaumen Sorbet mit „Bommerlunder“ Espuma



Gebratenes Filet vom Kaiser Zander,
Mit gehobelter Zucchini, Thymian und
knuspriger Quetschkartoffel



Karotte,
Weinbergspfirsich, Mandel, Sauerrahm

*Menü Preis pro Person 75,- €
Begleitender Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€*

Höptners im Erbsenkrug

Johannisstr. 11

33611 Bielefeld

Mi.-Sa. ab 18 Uhr

Telefon: 0521 / 82 436

www.erbsenkrug.de

info@erbsenkrug.de



Silvio Eberlein



Historisches Gasthaus Buschkamp, ausgezeichnet im Slow Food Genussführer. Slow Food steht für regionale, nachhaltige, wertige und erhaltenswürdige Lebensmittel.

Gänse: **Baumhöfers Hof**, kleiner Familienbetrieb mit Hähnchen, Hühnern, Gänsen und Enten aus eigener Aufzucht. Frische Eier. Tiergerechte Haltung und regionale Vermarktung. Hofeigene Schlachtung.

Tomaten, Walnüsse, Kräuter, Honig – alles Selbsterzeuger **Museumshof Senne**. Mädesüß Heilkraut: direkt aus dem **eigenen Kräutergarten**; enthält am meisten natürliches Aspirin.
Hirschkeule **vom Jäger**
Käse: **Schloss Hamborn Bio und Demeter**

Gebeizte Senner Lachsforelle | Fenchelsalat
Gurkensud | Golden Delicious



„verschimmelte“ Oxsenherz-Karotte
Pudding vom Karottengrün | Confiertes Gänse-Gésier



Bloody Mary-Sorbet | Basilikum-Schaum



Hirschkeule | Weißer Pfeffer-Schaum
Holunderbeer-Jus | Sellerie | Dampf-Nudel



Crème brûlée vom Mädesüß | Stromberger Zwetschge
Pflaumen-Luft

oder

BIO-Käseauswahl vom Schloss Hamborn
schwarze Walnüsse | Birnen-Senf

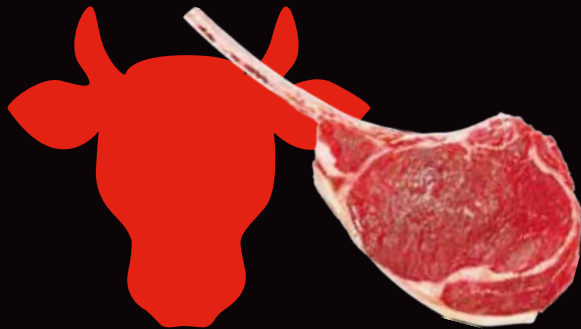
*Menü Preis pro Person 75,- €
Begleitender Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€*

Historisches Gasthaus Buschkamp
Buschkampstraße 75
33659 Bielefeld
Mi. - Fr.: 17:00 - 22:00 Uhr
Sa. / So.: 12:00 - 22:00 Uhr
Mo. / Di.: Ruhetag (an Feiertagen geöffnet)
Telefon: 0521 492800
www.museumshof-senne.de
info@museumshof-senne.de



TRADITION | INNOVATION | HANDWERK

Fleischerei Münch by L. Hermstein



Filiale Gütersloher Straße 308 / 0521 9474961
Steakkompetenz Zentrum Senne / 0521 94731041
www.fleisch-bielefeld.de



Besuchen Sie unseren Hofladen



STEINKRÖGERS HOF

www.steinkroegers-hof.de



**HOPF
MAISCH
PROST
SCHLUCK
KÜHL
SCHÖN
BIER
TRINK**

BIEFELDER



Der Name geht, das Bier bleibt: Im August wird aus der Ravensberger Brauerei die Bielefelder Braumanufaktur.

www.bielefelder.com

Die Frische-Gang liefert.



www.steinkrueger.de



extrem vielseitig



extrembeweglich.de

Nachhaltiger Vodka aus Finnland



Die Koskenkorva-Brennerei ist ein Vorreiter in der Bio- und Kreislaufwirtschaft. Durch die Verwendung von erneuerbarem Brennstoff konnte das Werk Koskenkorva seine fossilen Kohlendioxid-Emissionen um etwa 50% senken. Das Engagement führte in 2018 zur Auszeichnung als Green Company of the year (Drinks Business Green Award).

Alkoholgehalt: 40% vol.

Gourmet — GANG —

Büscher 's Restaurant
I.I. *by* PATRICK
BUSCHER

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

Klötzer's
Restaurant

Erbsenkrug



Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de

