ASIEN TRIFFT OSTWESTFALEN

DIE KULINARISCHE GENUSSREISE | JULI - NOVEMBER 2024



Gowinet GANG — Jeden Monat eine neue kulinarische Reise wir wünschen guten Appetit.

- JULI 2024 -



- AUGUST 2024 -



Fotos: Irene von Uslar

Erbsenkrug

- SEPTEMBER 2024 -



- OKTOBER 2024 -



- NOVEMBER -



Mehr zu uns: www.gourmet-gang.de







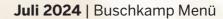
Wir sind Gastronomen, Individualisten, Entdecker, Routiniers und Geschmacksfetischisten.

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 trifft Asien auf Ostwestfalen – eine außergewöhnliche Überraschungsreise.

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.**





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

Kikok Geflügel regionales Geflügel von Borgmeier

Slow Food

Tomaten/ Walnüsse/ Kräuter / Honig alles selbst Erzeuger Museumshof Senne Kirschblüten aus dem eigen Kräutergarten

Käse: Schloss Hamborn Bio und Demeter Das Hofgut Schloss Hamborn, 1931 gegründet, ist der älteste Demeter-Betrieb in NRW und steht für ursprüngliche Lebensmittel in Demeter-Qualität. Thunfisch | Sesam | Hibiskus-Meersalz Mango-Fenchelsalat | Kombu-Algen

Tempura vom Sommergemüse | Tiger Prawns grüne Currysauce

Szechuan-Pfeffer-Eis | Grüner Tee-Sud | Nashi Birne

Kikok-Poularde | Tamarinden-Chili-Jus | Shi Take Pilze Pak Choi / Ringelblüten-Duftreis

> Pflaumen | Kardamom-Milchreis gesalzene Kirschblüten | Sake oder

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

Menü Preis pro Person 79,- € Begleitender Weine oder alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€

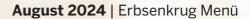
Historisches Gasthaus Buschkamp

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





Erbsenkrug

Willkommen im Erbsenkrug – im ältesten Restaurant Bielefelds im Stadtteil Schildesche.

Wer sich eine Auszeit vom Alltag gönnen und Köstlichkeiten der gehobenen deutschen Küche genießen möchte, ist bei Höptners im Erbsenkrug richtig. In unserem Restaurant in Bielefeld-Schildesche servieren wir Ihnen ausgewählte, kreative Gerichte der Saison, welche stets frisch aus besten Zutaten für Sie zubereitet werden.

Genuss mit allen Sinnen wird in unserem Lokal großgeschrieben. Unser Restaurant in Bielefeld erfreut sich auch bei Kritikern großer Beliebtheit: So wurde unsere Küche mehrfach durch namhafte Restaurantführer ausgezeichnet.

Steinhagener Lachsforelle im Nori Blatt
Erbsen-Mainz Püree | Zuckerschoten-Holunderblütensalat
Dashi

Bauch vom Neuland Schwein Sichuan Pfeffer & Sesam

Sorbet
Kirsche "süß sauer"

Landhahn aus St. Vit

Lapsang Lochung Fond | Shiitake | Sellerie

knuspriges Reisbällchen

Grüße aus Bielefeld Pandan/Birne | Ingwer

(Vegetarische Variante auf Anfrage möglich) Menü Preis pro Person 79,- € 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







"Klötzer's" Restaurant zählt seit langem zu den gastronomischen Highlights in Bielefeld. Die Küche bietet eine Kombination aus ausgesuchten Klassikern und saisonal wechselnden Gerichten, regionaler Küche mit mediterranen und asiatischen Einflüssen.

Das Restaurant verfügt über 45 Sitzplätze – eine Reservierung ist daher zu empfehlen.

Regelmäßige Abendveranstaltungen mit ausgefallenen Menüs oder beliebten Klassikern sowie Weinproben und vieles mehr – eben allem, was Spaß macht.

Das Restaurant kann für geschlossene Veranstaltung, auch außerhalb der Öffnungszeiten gebucht werden.

Ansprechpartner hierfür ist Jannis Bölt.

Beef Tatar vom westfälischen Weideochsen "Shanghai Style"

Thunfisch "Teriyaki" auf rotem Kürbis Curry

Sorbet von der Pattaya Mango mit Yuzu Himbeere und Sake

Knuspriger Schweinebauch lackiert mit Szechuan Bratkartoffeln und vietnamesischem Spitzkohlsalat

Westfälische Quarkspeise mit dreierlei Lotus

Menü Preis pro Person 79,- €

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







Weltoffene ostwestfälische Wohlfühlküche umschmeichelt von zarten asiatischen Nuancen am Teutoburger Wald genießen. Spüren Sie die entspannte Parkhotel Atmosphäre und geniessen Sie an liebevoll zurücknehmend gedeckten Tischen Ihre ganz persönlichen und besonderen Genussmomente, Handwerkliche Präzision trifft hier auf eine tiefempfundene Wertschätzung für erlesene aber auch einfachere Produkte und lässt mit viel Raffinesse und Kreativität unique kulinarische Kompositionen entstehen. Lukas Hoffmann begeistert mit seinem jungen und kreativen Team nach vielen Stationen in der europäischen Sterne Gastronomie - u.a. im mit aktuell zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant Tohru in der Schreiberei (München) - seit 2022 Gäste im Parkhotel Gütersloh.

Der Überraschungshit:

Lukas Hoffmann arbeitet bewußt mit wenig Vorlauf. Denn: Welche saisonalen und trendigen Produkte sind gerade verfügbar?

So entsteht eine sehr aktuelle und stets frische Karte, die die Menükomposition überraschend raffiniert zusammenstellt.

Seien Sie gespannt!

Menü Preis pro Person 79,- €

Begleitender Weine oder

alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€

Fine Dining Restaurant Bellini

im Parkhotel Gütersloh Kirchstraße 27 / 33330 Gütersloh Mittwoch – Samstag ab 18.30 Uhr Öffnungszeiten entsprechen nicht den Küchenzeiten. Telefon: 05241 877-0 www.parkhotel-gt.de



Seit vielen Jahren behauptet das Tomatissimo seine Position als eine der ersten kulinarischen Adresse in Bielefeld.

Bernhard Grubmüllers verfeinerte Cucina casalinga hat in Ostwestfalen schon längst Kultstatus erreicht. Das liegt besonders an der authentischen und herzlichen Art des Gastgebers und seines Teams, die eine Art südliches Flair nach Kirchdornberg zaubern.

Durch einen ganz eigenen Stil, auf Grundlage der italienischen Küche, kreiert das Team mit regionalen und saisonalen Produkten überraschende Gerichte, die bodenständig bleiben. Der innovative Holzkohlegrill, auf dem vorwiegend regionale und dry-aged gereifte Fleischspezialitäten brutzeln, rundet das Portfolio ab. Insidertipp ist "Bernhards Küchentisch", für alle Gäste, die vom immer gut gelaunten Gastgeber persönlich bedient werden möchten.

November 2024 | Tomatissimo Menü

Currygebeizte Lachsforelle

Kimchi-Vinaigrette |

Bubu Arare | Quitte | Soja-Gelee

9

"Dampfnudel" Bánh Bao mit Schweinehack und Kohl gefüllt XO-Sauce | gepickeltes Gemüse | Koriander

5

Dornberger Freilandhuhn Gebratene Brust | Rotkohl-Roulade mit Keule Miso-Jus | Sticky-Rice-Krokette

Pflaumensorbet | Cocos-Kastanien-Püree | Kaffee-Kombuch

_

"Birne Naoko"

In Sake pochierte Birne | Ingwer-Pandan-Eis | Soja-Karamell

Menü

(gerne bieten wir alternativ auch eine vegetarische Variante an)
Preis pro Person 79,- €
Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 29,-€

Restaurant Tomatissimo

Am Tie 15 33619 Bielefeld / Kirchdornberg Küchenzeiten: 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

















Zum Parkhotel

Das Auge isst mit (da kennen wir uns aus)





BIELEFELDER



Die Frische-Gang liefert!

Gowinet GANG —



Erbsenkrug









Mehr zu uns: www.gourmet-gang.de





