

ASIEN TRIFFT OSTWESTFALEN

DIE KULINARISCHE GENUSSREISE | JULI - NOVEMBER 2024



Gourmet
— GANG —

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

– JULI 2024 –



– AUGUST 2024 –

Erbsenkrug

– SEPTEMBER 2024 –



– OKTOBER 2024 –



BELLINI
RESTAURANT

– NOVEMBER –



Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de



Fotos: Irene von UsLAR

Wir sind Gastronomen, Individualisten,
Entdecker, Routiniers und Geschmacks-
fetischisten.

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.

Juli 2024 | Buschkamp Menü



Silvio Eberlein



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 eigenen 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



Sebastian Höptner

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



Olaf Klötzer



„Klötzer's“ Restaurant zählt seit langem zu den gastronomischen Highlights in Bielefeld. Die Küche bietet eine Kombination aus ausgetesteten 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



Lukas Hoffmann



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 Schreibung (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



Bernhard Grubmüller



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.

Currygebeizte Lachsforelle

Kimchi-Vinaigrette |

Bubu Arare | Quitte | Soja-Gelee



„Dampfnudel“ Bánh Bao mit Schweinehack und Kohl gefüllt

XO-Sauce | gepickeltes Gemüse | Koriander



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



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
in unseren Verkaufsräumen:
Herforder Str. 285, 33609 Bielefeld
www.schulze-hase.de



SCHULZE & HASE
ALLES FÜR DIE GASTRONOMIE



Besuchen Sie unseren Hofladen



STEINKRÖGERS HOF

www.steinkroegers-hof.de



Ihre erste Adresse
am Teutoburger
Wald



*Das Persönliche ganz besonders.
Das Besondere ganz persönlich.*

Parkhotel Gütersloh
Kirchstr. 27
33330 Gütersloh
T +49 5241 877 - 0
info@parkhotel-gt.de
www.parkhotel-gt.de



Zum Parkhotel



Das Auge isst mit
(da kennen wir uns aus)



OPIK
RENKEN

OPIK
RENKEN

Obernstraße 22
33602 Bielefeld
T (0521) 17 63 63

August-Bebel-Str. 120
33602 Bielefeld
T (0521) 6 08 91

www.optik-renken.com



Die Frische-Gang Liefert!

BIELEFELDER

MITTWOCH
bis SAMSTAG

Offener
Schankraum
16:00 – 22:00



Brockhagener Str. 22
33649 Bielefeld

BIELEFELDER.COM

Gourmet — GANG —



Erbsenkrug



BELLINI
RESTAURANT



Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de

