DESSERTKARTE

MAN SCHREIBT DAS JAHR 1492

Columbus entdeckt Amerika und im alten Europa wird der Grundstein für den Schlichte Hof gelegt. Im Jahre 1990 wurde das romantische Fachwerkhaus mit großem Aufwand und viel Liebe zum Detail restauriert.

Heute zählt der Schlichte Hof zu den beliebtesten Restaurants der Region und ist allen Bielefeldern ein lieb gewonnener Ort der Begegnung und der Gastlichkeit.

Die gute Küche des Hauses kann man auch daheim genießen, denn der Schlichte Hof liefert zu vielfältigen Anlässen auch gern außer Haus.

UNSER DIGESTIF-VORSCHLAG

Clüsener „Die Zukunft der Tradition“

ca. 130 Jahre Fachwissen aus Gütersloh-Hollen zur Herstellung feinster Edelbrände

Williams Christ Birnen-Brand, 2 cl
destilliert aus Original Südtiroler Williams Birnen
7,9

Orange, 2cl
Orangendestillat und natürliche Orangen
7,9

Apricot-Brandy, 2cl
frische, abgepresste Aprikosen
7,9

DESSERTKARTE

Creme Brûlée
Schoko | Bourbon | Himbeere
14,5

Chef Spezial
Bourbon Vanilleeis | Schokoladensauce
12,9

Passionsfrucht und weiße Schokoldade
Baiser | Kakao | Basilikum
14,7

Kirsche und Balsamico
Short Bread | Zitronenmelisse | Vanille
14,5

Lassen Sie sich von uns mit einem Dessertteller aus der Patisserie überraschen!
14,5

Kugel Eis oder Sorbet
5,5

Riesling Auslese edelsüß 0,1 l
Enkircher Zeppwingert,
Prädikatswein
Villa Huesgen, Mosel
13,5

Kaffeespezialitäten
aus dem Hause Heimbs
– IO Selection –

Zu jeder Kaffeespezialität servieren wir
eine kleine, himmlische Gebäckmischung.