

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
6,50 €

Orange, 2cl

Orangendestillat und natürliche Orangen
6,50 €

Apricot-Brandy, 2cl

frische, abgepresste Aprikosen
6,50 €

DESSERTKARTE

„Schlichte Zigarre“

Schoko | Salzkaramell | Orange | Himbeere
15,50 €

Chef Spezial

Bourbon Vanilleeis | Schokoladensauce
11,80 €

Brombeer-Dessert

Zitrone | Mascarpone | Guanaja
13,90 €

Joghurt

Melone | Gurke | Limette
13,50 €

Dessertteller aus der Patisserie

Crème Brûlée | Sorbet | Mousse au Chocolat
14,50 €

Kugel Eis oder Sorbet

5,50 €

Eiswein 0,1 l

2016er Grüner Veltliner Eiswein
Weingut Rieder, Niederösterreich
13,50 €

Kaffeespezialitäten

aus dem Hause Heimbs
- IO Selection -

Zu jeder Kaffeespezialität servieren wir
eine kleine Gebäckmischung.