

# Starter/ Snacks

## BROT & BUTTER. 7

Das wahrscheinlich beste Sauerteigbrot Deutschlands (!)  
von der Bäckerei Philipps in Waldmünchen –  
DAZU: Geröstete Butter mit Sauerrahm und Meersalz

## GRAZING BOARD 19

**Unsere Vorspeisenvariation zum "abgrasen".**

Zum Teilen. Oder auch nicht. ;-)

Anti-Pasti / Käseauswahl / Oliven / Dips /  
Das wahrscheinlich beste Sauerteigbrot Deutschlands

### DAZU:

- Luftgetrockneter Schinken 6
- Salami Milano 4
- Sardinen 6

## BEEFTATAR 19 **DER KLASSIKER: BELIEBT SEIT ÜBER 10 JAHREN!**

Tatar von der Weidefärsche / Whobert-Style-Umami-Marinade /  
Liebstöckel-Mayonnaise / Confierte Tomaten / Eigelb

## BURRATA 16



Rhabarber / Tomaten / Wildkräuter / Getrüffeltes Bärlauch-Cashew-Pesto

## FJORDLAX 19

Wachweich gebeizt / Rösti / Gurke / Sauerrahm

## ARANCINI 12



aka „RISOTTO KROKETTEN“  
Parmesan-Risotto / Kürbiscreme-Füllung / Trüffelmayonnaise

# Streetfood

## PREMIUM SMASHED BUTTER BURGER 22

Grob gewolftes Beef aus der Region / auf der Plancha gesmashed /  
Gepickelte Rote Zwiebeln / Cheddar / Brioche Bun / Meersalzbutter / Dijonsenf /  
**Dazu:** Frittierte Sonnenstrahlen (aka Fritten)

## REUBEN SANDWICH 22

Sauerteigbrot von der Bäckerei Philipps / Whobert Style Pastrami von der  
Hagener Weidefärsche / Sauerkraut / Cheddar / Gewürzgurken /  
Original New York Reuben Sauce

*Ein New York Klassiker mit Kultstatus - und für viele das beste Sandwich der Welt!*

## KATSU SANDO 22

Japanisches Schnitzel-Sandwich: In Panko gebackenes Landschwein  
mit Miso / Tonkatsu-Sauce / Japanische Mayonnaise / Japanischer Krautsalat /  
Shokupan (japanisches Milchbrot)

## TRÜFFEL FRITTEN 17

Frittierte Sonnenstrahlen als Erwachsenenportion / Hausgemachte  
Trüffelmayonnaise / Parmesanspähne

## Sides on top:

**Frittierte Sonnenstrahlen** (aka Fritten) 6

**Mac & Cheese** 6



# Main Dishes

## WHOBERT FRIED CHICKEN 27

Honig-Teriyaki-Glace / Limette / Kräutersalat / Sushireis / Gurke

## LAMM-PRALINE 26

Lammschulter low & Slow gegart, gezupft und ausgebacken / Erbsen-Pürree / Miso-Spargel

## BÄRLAUCH-PASTA 19



Mafaldine in getrüffeltem Bärlauch-Cashew-Pesto mit halbtrockneten Tomaten und Parmesan

## CURRY-BLUMENKOHL 19



Gebratenes Blumenkohl-Steak / Curry-Miso-Marinade / Weiße Bohnen-Hummus / Kräuter

## Whobert Family Dinner

Dieses **3-Gang Abendessen** beginnt mit verschiedenen Gerichten im Tapas-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für *Whobert* und unserer Idee von Kulinarik sind.

All unsere Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert!

Ab 2 Personen (Nur tischweise bestellbar)  
69,- / Person

# Steaks

ZU JEDEM STEAK REICHEN WIR:  
RÖSTKARTOFFELN / BUNTES SAISONGEMÜSE & HAUSGEMACHTE STEAKBUTTER

Ausgesuchte Qualität wie ihr sie von uns aus der *Steakmeisterei* seit 2014 kennt: Nachhaltig aufgezogene Weidefärsen aus der Region mit idealen Lebensbedingungen für größtmögliches Tierwohl.

Esst weniger Fleisch und wenn, dann was Gutes!



## FLANKSTEAK ca. 250g / 36

Sous vide gegart und kräftig gegrillt. Tranchiert serviert. Genusstipp unter Steakliebhabern.

## RIB EYE ca. 300g / 47

Intensiver Flavour, kerniger Biss, charakteristisches Fettague

## FILETSTEAK ca. 200g / 53 || ca. 300g / 69

Butterart, fast schon cremig. Die zarteste Versuchung.

## CHATEAUBRIAND ca. 500g / 129

Mittelstück des Rinderfilets im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert. Ideal zum Teilen!

## Dry Aged Beef

(Alle Preise je 100g)

Was lange reift wird endlich gut! Mindestens 4 Wochen trocken am Knochen gereift.



## RIB EYE STEAK 16,9

## BONE-IN RIB-EYE 13,9

## PORTERHOUSE 17,9

## BONE-IN RUMPSTEAK 13,9

## T-BONE-STEAK 16,9

## Sides on top:

Frittierte Sonnenstrahlen (aka Fritten) 6

Mac & Cheese 6

Rotweinjus 5

# Dessert

## **SPRINGTIME** 12

Joghurt / Rhabarber / Erdbeere / Baiser /  
Holunderblüten-Sorbet

## **WHOBERT CHEESECAKE** 8

Hausgebackener Käsekuchen

## **CRUNCHY CHOCOLATE CAKE** 9

Schokoladen-Bisquit / Frischkäsecreme /  
Schokoladen-Crunch

## **SEXY EIS, MIT SAHNE** 6

Zwei Kugeln, regelmäßig variierend.

# Flüssiges Dessert

## **ESPRESSO** 3

## **CAPPUCCINO** 4,5

## **NEGRONI** 12,5

Gin / Campari / Martini Rosso / Orange / Eis

## **ESPRESSO MARTINI** 12,5

Espresso / Kaffeelikör / Zuckersirup / Orange

## **FRANGELICO SOUR** 7,5

Haselnusslikör / Limette

## **VON DER FEINBRENNEREI SASSE AUS DEM BENACHBARTEN MÜNSTERLAND:**

4 cl 8,5

### **Lagerkorn**

Wie ein Grappa, nur von hier. Das Original.

### **Himbeergeist**

Pure Frucht im Glas. Sasse beweist hier Brennkunst auf Weltniveau

### **Williamsbirne**

Knackiger Spaß im Glas ;-)