

Willkommen bei der Familie Benninghoff,

auf den kommenden Seiten bringen wir Ihnen als Lesestoff unsere Interpretation von regionalen Speisen nahe. Genießen Sie bodenständige Gerichte, gekocht mit frischen Zutaten möglichst aus regionalen Produkten. Wir laden Sie auf einen Streifzug durch unsere Küche ein.

Kulinarische Highlights die Sie nicht verpassen sollten:

„Dori findet Nemo“ - **Fischmenü** **22,80 €**

3 Gänge Fischmenü / jeden Sonntag von 17 Uhr bis 20 Uhr / so lange der Vorrat reicht
weiter Informationen direkt im Restaurant oder im Internet

Schäufle Braten „Genuß aus dem Ländle“ **16,90 €**

geschmorter Schulterbraten am Knochen mit Schwarte / Bratkartoffeln / Weinkraut /
Pflücksalat mit Dressing / Herrencreme

26.05.2017 Rodeo Steak Night "Reloaded - Steaks all you can eat" 26,90 €

Leckere Steaks aus nachhaltiger Zucht? - Rumpsteak, Hüftsteak, alle vom argentinischen Rind
- ein wechselndes Spezialitätensteak vom zum Beispiel Strauß, Krokodil oder Wildschwein -...
weiter Informationen direkt im Restaurant oder im Internet

25.05.2017 Grill – Frühschoppen 11 Uhr bis 18 Uhr

Verschiedene Fleischstücke am Grill zubereitet. Großes Salatbuffet und frisch gezapftes
Veltins und Grevensteiner... weiter Informationen direkt im Restaurant oder im Internet



Vorspeisen

„Mölders Currywurst“

Bratwurst vom Duke / hausgemachte Currysoße / Körbchen Pommes-Frites

€ 6,10

Tomatenschaumsüppchen

€ 4,10

Frischer Fisch

Fangfrischer Tagesfisch

auf gebratenem Salat mit Senfsoße und Drillingen

€ 18,90

Empfehlungen aus der Küche

Hähnchenbrustfilet

an bunten Sommersalaten

€ 12,80

Sauerbraten vom Wildschwein

Sommergemüse / Salzkartoffeln

€ 18,90

Kalbsschnitzel,, Klassisch“

Zitrone / Kapern / Pommes-Frites / Salat

€ 21,90



Hauptgänge

Champignonrahmschnitzel

Schweineoberschale vom Duke / Pommes / Salatgarnitur

€ 13,50

Rodeo Rumpsteak

auf“ Corona Art“

Baked Potato / herzhafter Sauerrahm / Salat

€ 21,90

Vegetarische Pasta Pfanne

Schupfnudeln / tomatisiertes Spargelgemüse

€ 10,90

Matjesgerichte

Matjes „Hausfrauen Art“

2 Doppelfilets Matjes / Sahnesoße / Bratkartoffeln / Salatdekoration

€ 11,90

Matjes „Klassik“

2 Doppelfilets Matjes / Speckbohnen / Bratkartoffeln

€ 13,80

Süßes

Zitronentörtchen

- neu erleben -

€ 4,70



Spargelgerichte

Spargel & Schinken

1 Pfund Kirchhellener Spargel / Kartoffelchen / Schinkenauswahl

Sauce Hollandaise oder Butter

€ 16,50

Spargel & Schnitzel

1 Pfund Kirchhellener Spargel / Kartoffelchen / Schweineschnitzel vom Duke

Sauce Hollandaise oder Butter

€ 19,50

Spargel & Steak

1 Pfund Kirchhellener Spargel / Kartoffelchen / Rodeo Rumpsteak

Sauce Hollandaise oder Butter

€ 26,90

Flammkuchen

„Klassik“

Speck & Zwiebeln

6,90 €

„Mediterran“

Garnelen & Tomate & Rucola

8,20 €

„Spargel“

Spargel & Sommergemüse

9,30 €



Aus Verantwortung und Überzeugung

Duke of Berkshire

Nachhaltigkeit, Transparenz und Verantwortung – beim Fleischkonsum hat in den letzten Jahren ein Umdenken stattgefunden. Gut so, denn übermäßiger Verzehr von Fleisch ist nicht nur für den Menschen ungesund, er steht auch im klaren Widerspruch zum Wohl der Tiere. The Duke of Berkshire macht deshalb den entscheidenden Unterschied: Neben erstklassiger Qualität und höchstem Genuss hat vor allem das Tierwohl oberste Priorität.

Und das beginnt bereits vor der Geburt der Dukes.

Auf der großen Sauenweide von Johannes Erchinger in Leer/Ostfriesland werden die Sauen ganzjährig im Natursprung von einem der waschechten Berkshire-Eber gedeckt. Knapp vier Monate später sind die kleinen Ferkel ausgetragen und werden in einer gemütlich mit Stroh ausgestreuten Hütte, auf einer großen Weide, geboren. Hier fühlen sich die kleinen Dukes sauwohl und werden für vier Wochen von der stolzen Mama gewärmt und gesäugt. Danach trennen sich ihre Wege. Während die Mutter zurück auf die große Sauenweide kehrt, wo sie nach einigen Tagen erneut gedeckt wird, werden die etwa 8 kg schweren, heranwachsenden Dukes zur Ferkelaufzucht gebracht. Die jungen Schweinchen leben hier in einer isolierten Hütte mit großzügigem Auslaufbereich.

Das Stroh wird jeden Tag frisch nachgestreut, um die Energiebündel ausreichend zu beschäftigen und es ihnen so angenehm wie möglich zu machen. Auch für das leibliche Wohl der Kleinen ist gesorgt. An einem Futterautomaten kann sich rund um die Uhr der kleine Bauch vollgeschlagen werden, und an einer Wassertonne mit Tränknippel kann der Durst gelöscht werden. Nach sechs Wochen, wenn The-Duke-of- Berkshire-Ferkel rund 25 bis 30 kg wiegen, geht ihre Reise weiter nach Samern in die Grafschaft Bentheim. Hier leben die Ferkel für weitere vier Monate in einem völlig neu konzipierten und in Deutschland einzigartigen Außenklima-Strohstall. Ihre Tage verbringen sie mit Fressen, Saufen, Liegen, Wühlen und Raufen – eben allem, was ein angenehmes Schweineleben ausmacht.

<https://the-duke-of-berkshire.de>



Aus Verantwortung und Überzeugung

Rodeo Steak

Die Liebe zum Steak - der besondere Geschmack.

Nachdem mehrere Betriebe besichtigt wurden, fand man mit traditionellen Familienunternehmen in den verschiedenen Ländern die perfekten Partner für die Rodeo Ranch Quality Idee.

Denn ganz gleich, aus welchem Land das Fleisch für Rodeo Ranch Quality stammt, es gelten für Qualität und Herkunft strenge, immer gleich bleibende Kriterien:

Zuverlässiger Partner

In jedem Herkunftsland wird das Fleisch von nur einem, persönlich bekannten Produzenten bezogen. Die sorgt für stetige Qualität des Fleisches und für Transparenz.

Fleischrassen

Für Rodeo Rindfleisch wird ausschließlich Ochsenfleisch der beiden größten britischen Fleischrassen Hereford, Angus und deren Kreuzungen verarbeitet. Bis die Tiere ihr Schlachtgewicht von 450 - 500 kg erreicht haben, dauert es ca. zwei Jahre.

Reine Weidehaltung

Genaugenommen werden die Rinder nicht gefüttert. Vielmehr fressen die Tiere einfach, was die Weiden ergeben, also Gras und Kräuter. Durch diese natürliche Ernährungsweise und die weiten Wege, die ein Rodeo Tier im Laufe seines Lebens zurücklegt, bekommt das Fleisch seinen besonderen Charakter. Fest in der Konsistenz und würzig im Geschmack.

<http://www.rodeo-steak.de>

