



LANDHOTEL  
*Baumann's Hof*



### Speisekarte Frühling 2017

**Herzlich Willkommen!** Die Hofanlage „Brunenberg“ ist über 700 Jahre alt und hat seinen Namen vom ersten, namentlich bekannten Besitzer Brun. Vor etwa 200 Jahren hat sein Sohn vom Hof Ihlo die Hoferbin geheiratet. Der letzte Bauer, Johann Ihlo, bewirtschaftete den Hof bis 1956. Das 300 Jahre alte Haupthaus ist 1930 abgebrannt. Die Festscheune ist das mit ca. 120 Jahren das älteste Gebäude.

1993 erwarb die aus Gelsenkirchen stammende Familie Baumann den leerstehenden Hof und eröffnete ihn 1996 nach umfangreichen Baumaßnahmen als „Hotel und Restaurant Baumann's Hof“.

Seit April 2015 ist das Paar Astrid Unger und Ulf Meyer, das lange selbst mit Familie und Pferden zu Gast auf dem Hof war, im Besitz des Hofes und freut sich zusammen mit dem gesamten Team, im „Landhotel Baumann's Hof“ Ihre Gastgeber zu sein!

Gastlichkeit, Genuss, Frische, Regionalität sind uns wichtig. Wir kochen mit saisonalen Produkten aus der Region und mit vielen Kräutern. Gern auch vegan. Bitte sprechen Sie uns auf unsere Allergen-Karte an!

## Suppen

Tomatencremesuppe mit Crème fraîche 4,90 €

### Niedersächsische Tradition neu entdeckt:

Steckrüben- Riesling Crèmesuppe mit frischer Gartenkresse 5,50 €

Frische, milde Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahne 4,50 €

## Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette<sup>2</sup> 3,50 €

Großer, frisch- gemischter Salat mit Parmesan<sup>2</sup>, frischen Erdbeeren  
und fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette<sup>2</sup> 8,50 €

... und Hähnchenbrust, mit Serranoschinken<sup>2</sup> ummantelt dazu 5,90 €

### Unser Frühlings-Bote:

Spargelsalat von grünem und weißem Heidespargel.  
Mit frischem Rucolasalat und Erdbeeren, mariniert mit Himbeer-Balsamico-  
Vinaigrette sowie gerösteten Pinienkerne 10,90 €

Geröstetes Steinofenbaguette mit Caprese von Roma Tomaten,  
Büffelmozzarella und frischem Mandel-Kräuter-Pesto 7,50 €

Hausgemachte, saftige Kartoffelröstis mit geräucherten Lachs,  
Kräuter-Creme Fraîche und mariniertem Rucola-Salat 8,90 €

## **Kleine Gerichte**

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat <sup>2</sup>	7,50 €
... und Hähnchenbrust, mit Serranoschinken <sup>2</sup> ummantelt dazu	5,90 €

### **Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert**

... klassisch mit Speckwürfeln <sup>2</sup> , Zwiebeln und Rucola	7,90 €
...vegetarisch mit Paprikastreifen, Roma-Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Rucola	9,90 €
... mit knusprig gegrilltem Serranoschinken <sup>2</sup> , Paprikastreifen, Roma-Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Rucola	10,90 €

### **Frische Pasta und noch mehr Vegetarisches. Auf Wunsch auch vegan.**

Cremiges Risotto mit Weißwein <sup>2</sup> verfeinert. Mit viel frischem Gemüse wie Zucchini, Kaiserschoten, Radieschen, Schnittlauch und Parmesan <sup>2</sup>	11,90 €
... mit grillten Kräuter- Knoblauch Garnelen dazu	3,90 €

Spaghetti aus Gemüse - das geht! Frische Gemüsepasta aus Zucchini und Möhre, zusammen mit „echten“ Spaghetti - in sahniger Weißweinsauce <sup>2</sup> mit milder Orangenote, Parmesan <sup>2</sup> und Rucola	9,50 €
---	--------

### **Frühlingsgenuss mit feinen, altdeutschen Rübensorten:**

Herzhafter Kräutercrêpe, gefüllt mit dreierlei gegrillten Möhren, hausgemachtem Bärlauchpesto und Zitronen-Honig-Creme	12,90 €
--	---------

## Hauptgänge

Gebratenes Lammkarrée aus dem Ofen mit Kräuterkruste, auf Basilikum Bandnudeln mit gegrillten Zucchini-Tomatengemüse	18,90 €
Gebackene Dorade aus dem Ofen, auf mild-glasierten Estragon-Karotten und Bärlauch-Kartoffel-Gnocchis	16,90 €
Saftiges Schweinefilet im Serranoschinkenmantel <sup>2</sup> aus dem Oldenburger Land auf mediterranem Gemüse mit Grillkartoffeln und Sour Cream	17,90 €
In Kräutern gebratene Hähnchenbrust im Sesammantel auf cremigem Avocado-Kräuterrisotto, Rucola und Parmesan	16,90 €
Das „Steak vom Schwein - dry aged“ 300 g Zartes, hochwertig am Knochen gereiftes Schweinekotelett-Steak auf herzhafter Caponata (im eigenen Saft geschmortes Gemüse von Aubergine, Paprika, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten und Oliven) mit geräucherten Rosmarinkartoffeln in Schale Sour Crème	20,90 €
„Kirchdorfer Teller“ mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse	
... mit Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper-Kruste	12,90 €
... mit paniertem Schnitzel vom Schwein	13,90 €
... mit argentinischem Rumpsteak und Kräuterbutter	19,90 €
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ aus dem Oldenburger Land, bereiten wir frisch für Sie zu, in Butter gebraten mit Pommes, Salatgarnitur <sup>2</sup>	11,90 €
Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“ Region Mittelweser, in Mandel-Knusperpanade, mit Pommes, Salatgarnitur <sup>2</sup>	12,90 €
... dazu frische Pilzrahmsauce	2,50 €
... dazu frische Zwiebelsauce	2,50 €

## Burger-Karte

### Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit Amerikanischem, magerem Rindfleisch im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon<sup>2</sup>, Spiegelei, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Salat und Tomate, hausgemachten Burgersauce<sup>2</sup> und Twisters 10,90 €

... in XXL-Version mit doppeltem Fleisch 13,90 €

### Baumann's Hof Burger „Caesar“

In Kräutern gebratener Hähnchenbrust im hausgebackenem Haferbrötchen, mit frischem Römersalat, Parmesan<sup>2</sup>, Tomate, Zwiebeln, unserer hausgemachten Burgersauce<sup>2</sup> und Twisters 10,90 €

### Baumann's Hof Burger „Bayern“

Deftige Bratwurstschnecke aus feinem Schinkenfleisch mit hausgemachtem Krautsalat, im hausgebackenem Laugenbrötchen mit frischem, mildem Radi, Tomate, Salat, Sprossen, süßem Senf und Twisters 11,90 €

### Baumann's Hof Burger „Dry Age“

Hochwertig dunkel gereiftes Beef vom Hereford Rind aus Deutschland. „Dry Aged Beef“ ist am Knochen gereift, aromatisch, fettarm und zart. Im hausgebackenem Sesambrötchen mit Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, Salatgurke, Romaherzen, saftigem Tomaten-Paprika Kompott<sup>3, 5</sup> und knusprigen Kesselchips 14,50 €

### Baumann's „Pulled Pork“ Burger

Neuester Trend - langsam bei Niedrigtemperatur gegartes, butterzartes und saftiges Fleisch vom Schweinenacken „gezupft“ im hausgebackenem Haferbrötchen. Mit frischem Salat, grüner Gurke, karamellierte Zwiebeln, hausgemachtem Coleslaw<sup>3</sup> (Karotten-Kohlsalat). Dazu Pommes. 12,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihren Burger auch mit Süßkartoffel Pommes 2,50 €

## Es ist Spargelzeit! Genießen Sie Kirchdorfer Heidespargel!

In diesem Jahr sind wir besonders stolz, das Spargelrezept der Niedersächsischen Spargelstraße entworfen zu haben. Unser Tipp: Unbedingt probieren :-)

Frische, milde Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahne 4,50 €

### Das Spargelrezept 2017 der Niedersächsischen Spargelstraße

Salat von grünem und weißem Heidespargel. Mit Rucolasalat, Erdbeeren, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette, sowie gerösteten Pinienkernen  
... zum Nachkochen im aktuellen Prospekt der Spargelstraße an der Rezeption 10,90 €

Hausgemachter Bärlauchpfannkuchen, gefüllt mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise überzogen 14,90 €

**Klassischer Spargelteller:** Ein gutes Pfund Heimischer Spargel mit Salzkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise oder Nussbutter 13,90 €

#### Wählen Sie gern dazu ...

Gekochten Honig-Schinken und milder, roher Serranoschinken 4,50 €

Portion Rührei 2,90 €

In Butter gebratenes Schweineschnitzel 5,90 €

In Butter gebratenes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper Panade 8,90 €

2 Schweinefiletmedallions im Serranoschinkenmantel 11,90 €

Argentinisches Rumpsteak 15,90 €

Argentinisches Rinderfilet 19,90 €

### Spargel „satt“ - wir servieren am Tisch oder bieten Buffet

2-Gänge Menü mit Suppe ODER Dessert: 24,00 €

3-Gänge Menü mit Suppe UND Dessert: 26,00 €

Frische Spargelcremesuppe mit Spargelstangen und Sahne

Heimischer Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Nussbutter, hausgemachtem, gekochtem Honigschinken, rohem Serranoschinken, Rührei, panierten Schnitzeln vom Schwein und Hähnchen

Frische Erdbeeren mariniert mit Vanilleeis

## Baumann's Hof Steakkarte

Unsere hochwertigen Steaks von Black Angus Rindern beziehen wir von einem familiengeführten Weide-Zuchtbetrieb aus Argentinien und Deutschland. Unsere saftigen Fleischhähnchen sind aus dem Oldenburger Land. Wir braten nach Ihrem Wunsch - mit frischen Kräutern aus unserem Garten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.

**Argentinisches Rumpsteak** - aus dem Roastbeef geschnitten,  
angenehm-fest und kräftig im Geschmack 15,90 €

**Saftiges Ribeye** - aus der Hochrippe geschnitten

Das typische „Auge“ gilt als hervorragender Geschmacksträger 16,90 €

**Zartes Rinderfilet** - das edelste Stück vom Rind, aus der Lende geschnitten 19,90 €

**Ganzes, saftiges Tomahawk-Steak vom Kalb** - der Knochen hat die Form  
des indianischen Kriegsbeils und besteht aus dem zarten Ribeye - Kenner  
wissen den Geschmack der leicht unterschiedlicher Garstufen zu schätzen,  
die beim einem Gewicht von ca. 600 -700 Gramm typisch sind 29,90 €

**Zwei Hähnchenbrustfilets** - hochwertiges, saftiges Fleischhähnchen 12,90 €

### Wählen Sie gern dazu ...

Einen kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Birnen-Apfel-Vinaigrette<sup>2</sup> 3,50 €

Pommes frites **oder** kross gebackenes Knoblauchbrot, je 2,50 €

Süßkartoffel Pommes 3,90 €

Bratkartoffeln **oder** Twisters 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50 €

Frische Zwiebelsauce **oder** Pilzrahmsauce, je 2,50 €

Frisches Marktgemüse 3,50 €

Portion Ketchup **oder** Mayonnaise<sup>2</sup>, je 0,50 €

## Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo „Diego“	3,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes „Lillifee“	5,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes „Little Foot“	6,50 €

## Desserts

Der Klassiker: Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
In der Erdbeerzeit: Frische Erdbeeren mariniert mit Vanilleeis	4,50 €
<b>Erfrischend und leicht:</b> Fruchtiges, dunkles Waldfruchtsorbet	3,90 €
... aufgegossen mit mildem Prosecco	4,90 €

### Probieren Sie eine Königin der Desserts ...

„Marquise de Chocolate“ - aus Frankreich bekannter, kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern. Wir backen ihn auf Bestellung frisch und servieren ihn mit feinem Amarena Kirscheis - ein Traum für Schokoladenfans	6,90 €
---	--------

Tiramisu - wen erinnert der Klassiker aus Italien nicht an Urlaub und cremige Gaumenfreuden? 1969 wurde es von der Familie Campeol in Treviso, der Region Venetien erfunden. Der Großvater hatte den Wunsch, dass sein Sohn, ein Gastwirt, ihm etwas zubereitet, was ihn in Schwung bringt - „was ihn hochzieht“ - Ti-ra-me-sù heißt auf Deutsch übersetzt: „Zieh mich hoch“. Zugegeben, der italienische Name klingt in unseren Ohren für ein Dessert eleganter ...

Nach klassischem Rezept hergestelltes Tiramisu mit frischen Früchten	5,90 €
--	--------

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung! Täglich geöffnet.**  
Frühstücks-Buffer - Mittag - Kaffee & Kuchen, Abendkarte