



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Sommer 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

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Crème fraîche 4,90 €

Köstlich und mit Zeit gekocht: Klare Rinderkraftbrühe nach italienischer Art mit frischen Ravioli, Kaiserschoten, Lauchzwiebeln und Roma Kirschtomaten 4,90 €

Smoothis sind keine neue Erfindung - diese sehr gesunden Gemüsepürees, bei uns fein gewürzt und cremig passiert, gibt es schon lange. Zum Beispiel bekannt als vegane, klassische Vorspeise aus dem spanischen Andalusien:

Köstliches Gazpacho, dazu geröstetes Baguette mit Pesto und Parmesan überbacken. Als veganes Gericht mit Knoblauch-Baguettes. 5,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette² 3,50 €

Großer, frisch- gemischter Salat mit Parmesan², frischen Blaubeeren und fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette² 8,50 €

Wildkräutersalat mit altdeutschem Ofengemüse, gebacken mit Sesam, mit Rosinen süßlich verfeinert. Dazu Rosmarinkartoffeln, pikante Paprikacreme 9,90 €

... und gebratener Hähnchenbrust im Serranoschinkenmantel dazu 5,90 €

... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischem Rumpsteak dazu 15,90 €

... und gegrilltes Fischfilet in Kräutern dazu 7,90 €

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

Herzhafte, frisch gebackene Waffel aus Kartoffel-Kräuterteig, mit geräucherter Forelle und Rucola-Fenchel-Orangensalat

... als Vorspeise	8,90 €
... als Hauptspeise	11,50 €

Quinoa Salat - dieses Urkorn aus den Anden verbindet man inzwischen mit gesundem Superfood: Basisch, gesund, getreidefrei, glutenfrei und eiweißreich - es wird gekocht, schmeckt fein-nussig und ist bei uns nicht die Beilage zu einem kleinen Wildkräutersalat mit Tomaten und Avocado - sondern der Star! Probieren Sie einmal! Salat mit frischen Wildkräutern 9,50 €

Kleine Gerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat² 7,50 €

... und gebratener Hähnchenbrust im Serranoschinkenmantel dazu 5,90 €

... und gegrilltes Fischfilet in Kräutern dazu 7,90 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

... klassisch mit Speckwürfeln², Zwiebeln und Rucola 7,90 €

...vegetarisch mit Paprikastreifen, Roma-Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Rucola 9,90 €

... mit knusprig gegrilltem Serranoschinken², Paprikastreifen, Roma-Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Rucola 10,90 €

Hauptgänge mit frischer Pasta und noch mehr Vegetarischem und Veganem

Vegane, frische Ravioli Pasta mit einer leichten, würzigen Sauce aus getrockneten Tomaten, frischen Pfifferlingen, Lauchzwiebel und Rucola 10,90 €

Spaghetti aus Gemüse - das geht! Frische Gemüsepasta aus Zucchini und Möhre, zusammen mit „echten“ Spaghetti - in sahniger Weißweinsauce² mit milder Orangenote, Parmesan² und Rucola 9,50 €

So schmeckt der Sommer am Meer!

Cremiges Risotto in hausgemachter Bouillabaisse (herzhafter Fischfond) cremig gekocht, mit Meeresfrüchten und mildem Fenchelgemüse 12,90 €

Hauptgänge

Zwei gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Oliven-Fenchel Gemüse, auf frischer Pappardelle-Pasta und Orangen-Granatapfelsauce 16,90 €

Sommerlicher Fischteller - dreierlei vom tagesaktuellen, frischem Fisch und Krustentier mit Seealgen-Sesam und grünem Salat.
Dazu geröstetes Steinofenbaguette. 18,90 €

Saftiges Schweinefilet aus dem Oldenburger Land, im Speckmantel, mit Pfifferling-Cognac Sauce und gebratenen, hausgemachten Serviettenknödeln 18,50 €

Gebratenes Kräuter-Lammkarree auf frischer Pappardelle-Pasta, mit Fenchel-Oliven Gemüse und Orangen-Granatapfelsauce 19,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Kapernäpfel und Sardelle, Salatgarnitur und Pommes aus frischen Kartoffeln 21,50 €

„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, Salatgarnitur²

11,90 €

Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“

Region Mittelweser, in Mandel-Knusperpanade, mit Pommes, Salatgarnitur²

12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

...dazu frische Pfifferling-Cognac Sauce 3,90 €

...dazu pikante, grüne Pfeffersauce 2,90 €

XXL Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

Vier leckere Schnitzel aus dem Oldenburger Land, in Butter gebraten mit Pommes, Salatgarnitur² und frischer Pilzrahmsauce

18,40 €

Schnitzel vom Schwein „Hawai“

frisch-fruchtig mit Ananas und Chedarkäse gratiniert. Mit Pommes und Salat² 13,40 €

Naturschnitzel vom Hähnchen „Caprese“

saftig-italienisch mit frischer Tomate, original Büffelmozzarella und Mandel-Pesto. Mit Pommes, Salatgarnitur²

13,90 €

Burger-Karte

Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit Amerikanischem, magerem Rindfleisch im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon², Spiegelei, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Salat und Tomate, hausgemachten Burgersauce² 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 Römeralat, Parmesan², Tomate, Zwiebeln, Burgersauce² und Twisters 10,90 €

Baumann's Hof Burger „Caprese“

Gegrillte Hähnchenbrust natur im hausgebackenem Haferbrötchen, saftig-italienisch mit frischer Tomate, original Büffelmozzarella und Mandel-Pesto mit frischem Römersalat, und Pommes 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^{3, 5} 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 Coleslaw³ (Karotten-Kohlsalat). Dazu Pommes. 12,90 €

Baumanns Hof Burger „Fischfilet“

frisches Fischfilet mit Kräutern gebraten, im hausgebackenem Sesambrötchen, mit Avocado Creme, Salat, frischer Tomate, Sprossen, Parmesan und Pommes 12,90 €

Baumanns Hof Burger „Vegetarisch“

herzhafter Gemüsebratling mit Quinoa, im hausgebackenem Sesambrötchen, mit Avocado Creme, Salat, frischer Tomate, Sprossen, Parmesan und Pommes 10,90 €

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

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 ...

Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette² 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 Pfeffersauce **oder** Pfifferling Sauce, je 2,50 €

Frisches Marktgemüse 3,50 €

Portion Ketchup **oder** Mayonnaise², 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 €
Kinder-Burger mit magerem Rinderhacksteak und Twisters	8,90 €

Desserts

Der Klassiker: Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Fruchtig beschwibst: Große, heimische Blaubeeren in Orangenlikör mariniert mit Vanilleiscreme	5,50 €
Köstliche, hausgemachte Schokoladentarte aus feinen Zutaten. Mit Knusper-Kruste, zergeht auf der Zunge. Mit erfrischendem Kompott von Zwergorangen und Mangosorbet	6,90 €

Das Original stammt aus Italien - diese sommerliche Version aus Kirschdorf ☺

Tiramisu - 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 ...

Sommerliches Erdbeertiramisu, im Glas serviert und herrlich locker-luftig mit frischen Früchten	5,90 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------