



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Herbst/Winter 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. 130 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, vielen Kräutern und gern vegan. Unsere Karte beinhaltet mehr möglich-vegane Speisen als benannt. Bitte sprechen Sie uns auf die Allergen-Karte an!

Suppen - zu Beginn etwas Wärmendes

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Crème fraîche	4,90 €
Wärmende Kürbis-Karotten-Kokossuppe mit kandierte Walnüssen (vegan)	5,90 €
Winterliche Waldpilz-Maronencremesuppe mit Sahnehaube	4,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	3,50 €
Großer, frisch-gemischter Salat mit Parmesan ² , fein-fruchtigen Weintrauben und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	9,90 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischem Rumpsteak dazu	16,90 €
Herbstlicher Feldsalat mit karamelisiertem Ziegenkäse, mariniertes Honig-Birne und gerösteten Walnüssen	10,90 €
Kross gebackenes Knoblauchbaguettes	3,50 €
Goldbraune Kürbis-Kartoffelrösti ⁵ mit hausgebeiztem Lachs und Kräuter Sour Creme	
... als Vorspeise	9,50 €
... als Hauptspeise	11,90 €

Wer Rote Beete mit dem sauer-ingelegtem Geschmack aus Kinderzeiten verbindet, kommt hier auf ein neues, mildes und veganes Geschmackserlebnis:

Hauchfein geschnittenes Rote Beete Carpaccio mit Meerrettich¹-Avocado Creme 8,90 €

Damals Not - heute eine Delikatesse: Das Beizen.

Ein uraltes, kaltes Garverfahren aus Skandinavien, welches den Fischern damals half, ihr Fanggut auf geschmackvolle Art haltbar zu machen. Wir beizen unseren Lachs selbst in Salz, Kräutern, Zitrone, Zucker - und Möhren. (So bleibt er auf natürliche Weise saftig und rosa ...)

Feines Graved Lachs-Tartar mit Dill auf Rote Beete Carpaccio mit Meerrettich¹-Avocado Creme 12,90 €

Kleine Gerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat² 7,50 €

... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu 5,90 €

... und hausgebeiztem Lachs dazu 7,90 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

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

... skandinavisch mit hausgebeiztem Lachs und Rucola 9,90 €

...vegetarisch-herbstlich mit eingelegter Honig-Birne, karamelisiertem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen und Rucola 10,90 €

... Probieren Sie dazu ein belgisches, mildes Bier mit echter Frucht gebraut:
1822 Lindemans Kriek - Ein ganz anderer Biergenuss, eher wie Cidre.

Lindemans Pfirsich, pfirsichgelb, feinherber Duft 2,5 Vol % 0,375 l 4,90 €

Lindemans Apfel, frisch, nach süß-saurem Apfel 3,5 Vol % 0,375 l 4,90 €

Hauptgänge mit frischer Pasta vegetarisch und vegan

Würzig-winterliche Ravioli aus frischer Pasta mit Schwarzwurzel, Spitzkohl, Romanesco, Lauchzwiebeln, Tomaten. Vegan und unwiderstehlich lecker! 10,90 €

Große Tortellis, gefüllt mit Kürbis-Ricotta. Servieren wir auf Blattspinat, Frischkäse-Creme, milden Artischocken und hausgebeizten Kräuterlachsstreifen. 12,50 €

So schmeckt der goldene Herbst: Cremiges Weißwein Risotto mit frischen Waldpilzen, Maronen, Parmesan² und Rucola 12,90 €

Hauptgänge

Papageienfisch-Filet in Mandelkruste - wir verarbeiten die edle Sorte der Regenbogenart mit festem, delikatem Fleisch. Als Filet auf Kürbis-Tortellis, sahnigem Blattspinat und milden Artischocken 19,90 €

Saftiges Schweinefilet aus dem Oldenburger Land im Speckmantel², auf Cherrytomaten-grüne Bohnengemüse, Waldpilzsauce und goldbraunen Kürbis-Kartoffelröstis⁵ 18,90 €

Feines Ragout vom heimischen Reh mit frischgerührter Cranberrysauce, Waldpilzen, Romanescoröschen und in Butter gebratenen Schupfnudeln 17,90 €

Zarte Hirschroulade, mit Pfifferlingen und Speck² gefüllt, schmeckt fein auf Rahm-Spitzkohl, Preiselbeeren und in Butter gebratenen Schupfnudeln 22,90 €

Mit Kräutern gegrillte Hähnchenbrustfilet aus der Region Mittelweser, mit frischer Pasta, gefüllt mit Kürbis-Ricotta. In Blattspinat-Frischkäse-Creme, milden Artischocken, Parmesan und Rucola 17,90 €

„Kirchdorfer Teller“

mit Bratkartoffeln⁵ und frischem Marktgemüse

... mit Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper-Kruste	13,90 €
... mit paniertem Schnitzel vom Schwein	13,90 €
... mit argentinischem Rumpsteak und Kräuterbutter	21,90 €

Endlich - es gibt wieder leckere, knusprige Gänse - genießen Sie frische Regionalität! Schmeckt gut mit trockenem Rotwein und kräftigem Bier, z.B. unserem Einbecker Ur-Bockbier dunkel vom Fass ☺

Als Hauptgericht:

Saftige Gänsekeule- und Brust aus dem Ofen mit köstlicher Sauce, frisch gerührter Cranberrysauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachten Klößen. 18,90 €

Gänseessen „satt“ als Menü - 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 €

Winterliche Waldpilz-Maronencremesuppe mit Sahnehaube

Saftige Gänsekeule- und Brust aus dem Ofen mit frisch gerührter Cranberrysauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachten Klößen.

Zum Dessert selbstgemachter, hauchzarter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Schnitzel-Karte

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

aus dem Oldenburger Land, bereiten wir frisch für Sie zu, in Butter gebraten mit Pommes, Salatgarnitur² 12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“
Region Mittelweser, in Mandel-Knusperpanade, mit Pommes, Salatgarnitur² 13,90 €
... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

XXL Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“
Vier leckere Schnitzel aus dem Oldenburger Land, in Butter gebraten
mit Pommes, Salatgarnitur² und frischer Pilzrahmsauce 18,90 €

Schnitzel vom Schwein „Ritter-Art“
mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Mit Pommes und Salat² 13,90 €

Schnitzel à la „Meyer“
wer hier das Lieblingsschnitzel von unserem Chef vermutet, liegt zwar nicht ganz falsch,
aber die Schnitzel-Kreation „à la Meyer“ hat seinen Ursprung in Berlin um 1800: Dort mochte
Hans Meyerbeer sein Steak am liebsten mit einem Spiegelei. Danach wurden alle möglichen
Gerichte mit einem Spiegelei einfach zu „à la Meyer“. Auch in dieser Region sehr beliebt:

Schnitzel vom Schwein, aus dem Oldenburger Land, in Butter gebraten,
mit 2 Spiegeleiern, mit Pommes und Salatgarnitur² 13,90 €

Schnitzel vom Schwein „Hawaii“
frisch-fruchtig mit Ananas und Goudakäse gratiniert. Mit Pommes und Salat² 14,90 €

Winterzeit ist Grünkohlzeit - genießen Sie frische Regionalität!

Herzhafter, traditionell gekochter Grünkohl mit Mettenden, Kasseler,
Pinkelwurst und Schweinebauch von der regionalen Landschlachtereie,
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 14,90 €

„Grünkohl satt“ - Wir servieren Ihnen auf Platten mit Nachbringservice:
Herzhafter, traditionell gekochter Grünkohl mit Mettenden, Kasseler,
Pinkelwurst und Schweinebauch von der regionalen Landschlachtereie,
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Zum Dessert selbstgemachter, hauchzarter Apfelstrudel mit Vanilleeis 18,00 €

Burger-Karte

Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit Amerikanischem, magerem Rindfleisch im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon², Spiegelei, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Salat und Tomate, hausgemachter Burgersauce² und Kartoffel-Twisters 10,90 €

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

Baumann's Hof Burger „Caesar“

In Kräutern gebratener Hähnchenbrust im hausgebackenem Haferbrötchen, mit Römersalat, Parmesan², Tomate, Zwiebeln, Burgersauce² und Twisters 10,90 €

Baumann's Hof Burger „Dry Age“

Hochwertig dunkel gereiftes Beef vom Hereford Rind aus Deutschland. „Dry Aged Beef“ ist langsam gereift, aromatisch, fettarm und zart. Im hausgebackenem Sesambrötchen mit Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, Römersalat, grüner Gurke, Tomaten-Paprika Chutney^{3, 5} und Steakhauspommes 14,90 €

Baumann's Hof feiner Wildburger

Mageres Beefsteak vom heimischen Reh. Im hausgebackenem Sesambrötchen mit Aprikosen-Cranberry Chutney^{3, 5}, Radiccio-Salat, Feldsalat, geschmolzenem Camembert² und Süßkartoffelpommes 17,50 €

... unbedingt mit trockenem Rotwein oder einem Craftbeer genießen!

Baumann's „Pulled Pork“ Burger

Bei Niedrigtemperatur gegartes, butterzartes und saftiges Fleisch vom Schweinenacken - im hausgebackenem Haferbrötchen. Mit Salat, grüner Gurke, karamellierte Zwiebeln, hausgemachtem Coleslaw³ (Karotten-Kohl in Sahne) und Steakhauspommes 12,90 €

Baumanns Hof Burger „Vegan“

herzhafter Gemüsebratling mit Quinoa, im hausgebackenem, veganem Sesambrötchen, Avocado Creme¹, Salat, frischer Tomate, Sprossen, Möhrenstreifen und Steakhauspommes 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. Unsere saftigen Fleischhähnchen sind aus dem Oldenburger Land. Wir braten nach Ihrem Wunsch - mit frischen Kräutern aus dem Garten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.

Argentinisches Rumpsteak - aus dem Roastbeef geschnitten,
angenehm-fest und kräftig im Geschmack 16,90 €

Saftiges Ribeye - aus der Hochrippe geschnitten

Das typische „Auge“ gilt als hervorragender Geschmacksträger 17,50 €

Zartes Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, aus der Lende geschnitten 22,50 €

Zwei Hähnchenbrustfilets - hochwertiges, saftiges Fleischhähnchen 12,90 €

Wählen Sie gern dazu ...

Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette² 3,50 €

Steakhaus Pommes frites 2,90 €

Kross gebackenes Knoblauchbaguettes 3,50 €

Süßkartoffel Pommes 3,90 €

Bratkartoffeln oder Twisters 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50 €

Frische Pilzrahm-Sauce 2,50 €

Frisches Marktgemüse 3,50 €

In Butter gebratene Zwiebelringe 3,50 €

Portion Ketchup oder Mayonnaise², je 0,50 €

Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo	3,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	5,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes	6,50 €
Currywurst mit Pommes	5,90 €
Kinder-Burger ²³ mit magerem Rinderhacksteak und Twisters	8,90 €

Desserts

Der Klassiker: Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
--	--------

Probieren Sie eine Königin der Desserts ...

„Marquise de Chocolat“ - aus Frankreich bekannter, kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern. Wir backen ihn auf Bestellung frisch und servieren ihn mit eingelegter Portweinbirne und Walnusseis - ein Traum für Schokoladenfans	6,90 €
--	--------

Wie das duftet ...

Dreierlei vom Apfel mit selbstgemachtem, hauchzartem Apfelstrudel, cremigem Bratapfeleis und Apfelcrumble	7,50 €
---	--------

Das Originalrezept aus Irland

Lauwarmes, saftiges Kartoffel-Zimtküchlein mit cremigen Bratapfeleis	5,90 €
--	--------