



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Frühjahr / Sommer 2018

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 und immer mehr der direkten Nachbarschaft, sowie vielen Kräutern und gern vegan. Unsere Karte beinhaltet mehr möglich-vegane Speisen als benannt. Bitte sprechen Sie uns auf die Allergen-Karte an!

Suppen

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche	4,90 €
Milde, vegane Süßkartoffel-Pastinaken Crème mit Frühlings-Kresse	5,90 €
Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahnehaube	4,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	3,50 €
Großer, frisch-gemischter Salat mit Parmesanhobel ² , frischen Apfelscheiben, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	9,90 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und fünf in Kräutern gebratener Garnelen	8,50 €
... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischem Rumpsteak dazu	16,90 €
Veganer Wildkräutersalat mit in buntem Sesam gebackenem grünem Spargel, dazu gebackene Rosmarinkartoffeln. Dazu feiner, mediterraner Weindipp mit Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten	9,90 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und fünf in Kräutern gebratener Garnelen	8,50 €
... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischem Rumpsteak dazu	16,90 €
Geröstetes Steinofenbaguette "Caprese" mit Roma Tomaten, feinem Büffel-Mozzarella und frischem Mandel-Kräuter-Pesto, frischer Pfeffer	8,50 €

Kleine Gerichte

Die besondere Ofenkartoffel: Gebackene Süßkartoffel mit Sour Cream und Salat ²	7,50 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und im Ofen mit Kräutern und Knoblauchöl gebackenen frischen Pilzen (lecker!)	3,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

... klassisch mit Speckwürfeln ² , Zwiebeln und Rucola	8,50 €
... „spargelig“ mit weißem Spargel, Speckwürfeln ² und Rucola	8,90 €
...vegetarisch mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Mozzarella, Rucola	9,90 €
... mit knusprig gegrilltem Seranoschinken ² , Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola	10,90 €

Hauptgänge vegetarisch und vegan

Pikante, vegane Ravioli, gefüllt mit Tomaten in herzhaft-würziger Sojakräutersauce. Mit in Sesam-Chili Öl angebratenem Mangold, Karotten, Zuckerschoten, Zucchini, Aubergine, Champions. Mit einem Hauch von frischem Knoblauch und extrem lecker! 😊 10,90 €

Die „Ricciolo“ - eine italienische Sonntags-Nudel:

Frische Pasta wird mit Blattspinat und Büffelmozzarella gefüllt, gegart und wie ein Strudel aufgeschnitten. Die Nudel mal ganz anders ... wir servieren den Klassiker aus der Toscana mit geschmolzenen Cherrytomaten, Zucchini-Gemüse, in Salbei-Butter und Weißwein geschwenkt, dazu Rucola und Parmesan 13,50 €

„Giganti“ - große Muschelpasta gefüllt mit Spargel und Ricottakäse in mediterraner Weinsauce mit Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten. Dazu Cherrytomaten, geröstete Mandeln, Rucola und gehobelter Parmesan 10,90 €

Locker-leichter veganer Kräutercrepe, gefüllt mit im Ofen gebackenen grünem und weißem Spargel und Salatbouquet². Dazu feine mediterrane Wein-Nusssauce mit Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten. 10,90 €

Hauptgänge

Zarte Schweinemedallions vom Filet im Speckmantel aus dem Oldenburger Land auf süßlich karamellisierten Estragon-Karotten und italienischem Kartoffelpüree. Herzhaft mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern 18,90 €

„Giganti“ - große Muschelpasta gefüllt mit Spargel und Ricottakäse in mediterraner Weinsauce mit Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten. Dazu in Kräutern gegrillte Garnelen, Cherrytomaten, geröstete Mandeln, Rucola und gehobelten Parmesan 15,90 €

Die „Ricciolo“ - italienische Sonntags-Nudel mit in Kräutern gegrillten Garnelen:
 Frische Pasta wird mit Blattspinat und Büffelmozzarella gefüllt, gegart und wie Strudel
 aufgeschnitten. Wir servieren den Klassiker aus der Toscana mit Kräuter-Garnelen,
 geschmolzenen Cherrytomaten, Zucchini-Gemüse, in Salbei-Butter und Weißwein
 geschwenkt, Rucola und Parmesan 17,50 €

Duett vom Wildlachs und Garnele in Café de Paris Butter gebraten, auf
 würzigem Bärlauch-Gemüse, frischer Gnocchi-Pasta, Parmesanhobel und Rucola 15,90 €

Locker-leichter Kräutercrêpe mit gegrilltem Wildlachs, gefüllt mit im Ofen
 gebackenen grünem und weißem Spargel und Salatbouquet². Dazu feine mediterrane
 Weinsauce mit Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten. 14,90 €

„Kirchdorfer Teller“
 mit Bratkartoffeln² und frischem Marktgemüse

... mit Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper-Kruste 13,90 €

... mit paniertem Schnitzel vom Jungschwein 13,90 €

... mit argentinischem Rumpsteak und Kräuterbutter 21,90 €



Es ist Spargelzeit!

Genießen Sie Kirchdorfer Heidespargel! In
 diesem Jahr soll er aufgrund des langen Winters besonders
 fruchtig schmecken. Spargel ist sehr gesund, denn er
 entgiftet und regt die Stimmung an!

Suppe und Salate

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahne 4,90 €

Veganer Wildkräutersalat mit in buntem Sesam gebackenem grünem Spargel, dazu
 gebackene Rosmarinkartoffeln. Dazu feiner, mediterraner Weindipp mit
 Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten 9,90 €

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

... und fünf in Kräutern gebratener Garnelen	8,50 €
... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischem Rumpsteak dazu	16,90 €
Klassischer Spargelteller: Ein gutes Pfund Heimischer Spargel mit Salzkartoffeln, frisch gemachter 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, gekochtem Honigschinken, rohem Serranoschinken, Rührei, Schnitzeln vom Schwein und Hähnchen

Frische Erdbeeren mariniert mit Vanilleeis

Weitere Hauptgerichte rund um Spargel

Spargel-Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert mit weißem Spargel, Speckwürfeln² und Rucola 8,90 €

„Giganti“ - große Muschelpasta gefüllt mit Spargel und Ricottakäse in mediterraner Weinsauce mit Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten. Dazu Cherrytomaten, geröstete Mandeln, Rucola und gehobelter Parmesan 10,90 €

... dazu in Kräutern gegrillte Garnelen 5,00 €

Locker-leichter veganer Kräutercrepe, gefüllt mit im Ofen gebackenen grünem und weißem Spargel und Salatbouquet². Dazu feine mediterrane Wein-Nussauce mit Cashewkernen, Gemüse und getrockneten Tomaten. 10,90 €
 ... dazu in Kräutern gegrillter Wildlachs 4,00 €

Baumann's Hof „Spargelburger“
 (unbedingt probieren 😊)
 Weißer Heidespargel auf einem Schnitzel mit Sauce Hollandaise und feinem rohem Serranoschinken, im luftig- hausgebackenem Sesambrotchen, Salat und rustikalen Steakhaus-Pommes 12,90 €



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 €

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 Salatgarnitur²

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:

Leckere Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, mit Pommes und Salatgarnitur²

13,90 €

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

Natur-Schnitzel vom Hähnchen „Caprese“
Zwei saftige Hähnchenbrustfilets aus der Region Mittelweser, naturbelassen und in Kräutern gegrillt. Saftig-italienisch mit frischer Tomate, original Büffelmozzarella, Pommes und Salatgarnitur² 15,90 €

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 11,90 €

... 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 „Spargelburger“ (unbedingt probieren 😊)
Weißer Heidespargel auf einem Schnitzel mit Sauce Hollandaise und feinem rohem Serranoschinken, im luftig- hausgebackenem Sesambrötchen, Salat und rustikalen Steakhaus-Pommes 12,90 €

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 rustikalen Steakhauspommes 14,90 €

Baumann's Hof „Pulled Turkey“ Burger
Bei Niedrigtemperatur gegartes, zartes und saftiges Fleisch vom Truthahn - im hausgebackenem Haferbrötchen. Mit Salat, grüner Gurke, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachtem Coleslaw³ (Karotten-Kohl in Sahne) und rustikalen Steakhauspommes 12,90 €

Baumann's Hof Burger „Vegan“

In Sesam gebackener weißer und grüner Spargel, mit Falafel-Kichererbsen Mus, Salat, Tomaten, Sprossen und Möhrenstreifen im Haferbrötchen mit rustikalen Steakhauspommes 11,90 €

... 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. Aus dem Oldenburgischen Ländern beziehen wir von einem Familienbetrieb naturbelassenes Kalbfleisch. Das bedeutet, dass die Kälber in Gruppen aufwachsen, und Milch als Hauptmahlzeit erhalten. Probieren Sie das einmalig zarte, helle Kalbfleisch. Unsere saftigen Fleischhähnchen sind aus dem Oldenburger Land. Wir braten nach Ihrem Wunsch - 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 €

Bratkartoffeln² oder Twisters 3,50 €

Süßkartoffel-Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50 €

Frische Pilzrahm-Sauce 2,50 €

Frischen Pilze mit Kräutern und Knoblauchöl 3,50 €

Frisches Marktgemüse 3,50 €

In Butter geschmorte Zwiebeln 3,50 €

Portion Ketchup^{5,2} 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 €

Desserts

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

Zweierlei Schokomousse von heller- und dunkler Mousse mit Waldbeerenragout 6,50 €

Herrlich - Unsere Lieblingsbeeren - Frische Erdbeeren mariniert mit Vanilleeis 4,90 €

Sahnig - mild und raffiniert: Halbgefrorenes, hausgemachtes Parfait Sahneeis
Krokant aus Sesam schmeckt interessanter als aus Nüssen - unser Sesam-Krokant
Parfait schmeckt mit fruchtigem Mango-Karamell-Wodka-Likör Kompott 5,90 €

Rhabarber-Panna Cotta - Frühling ganz vegan

Wir haben uns für Sie Zweierlei vom Rhabarber ausgedacht: den mild-süß-frischen Kompott servieren wir mit kandierten Walnüssen und Kokos-Panna Cotta, die so herrlich mild und fein schmeckt. Frisch gekocht aus Kokosmilch. 6,90 €

Unser erster Kirchdorfer Dessert-Cocktail

Sie haben lecker gegessen und möchten keinen ganzen Nachtisch mehr? Wie wäre es mit einem kleinen Dessert-Cocktail? Denn bei uns wird auch an der Bar lecker für Sie „gekocht“:

Ausgedacht haben wir uns ein kleines Geschmackswunder mit dem Kirchdorfer Bürgermeister Apfellikör. Jedes Jahr sammeln Kirchdorfer Gartenäpfel, die unser Bürgermeister selbst zum Destillieren bringt, und zusammen mit anderen Genussfreunden in einem dafür eigens gegründeten Verein Apfelbrand und -likör herstellen lässt. Wir haben den sehr schmackhaften Likör zusammen mit Vanilleeiscrème, Sahne, Rum und mehr zu einem Dessert-Bonbon gemixt - Unbedingt probieren! 5,90 €