



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Kleine Speisekarte 1. Januar bis 20. Januar 2018 wegen Küchenumbau

Herzlich Willkommen! Diese kleine Speisekarte bieten wir Ihnen in einem möglichst kleinen Zeitraum an, denn wir renovieren und erneuern unsere gesamte Küche vom 2.1. bis zum 19.1.2018. Damit wir auch weiterhin Leckerer anbieten können, stellen wir Ihnen eine kleinere Karte vor. Wir danke für Ihr Verständnis. 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.

Zu Beginn etwas Wärmendes

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Crème fraîche 4,90 €

Vorspeisen und Salate

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

Großer, frisch-gemischter Salat mit Parmesan², fein-fruchtigen Weintrauben und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette² 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 €

Geröstetes Steinofenbaguette mit Caprese von Roma Tomaten, feinem Mozzarella und frischem Mandel-Kräuter-Pesto 8,50 €

Goldbraune Kürbis-Kartoffelrösti⁵ mit geräuchertem Lachs und Kräuter Sour Creme

... als Vorspeise 9,50 €

... als Hauptspeise 11,90 €

Kleine Gerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat ²	7,50 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und geräuchertem Lachs dazu	7,90 €
Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert	
... klassisch mit Speckwürfeln ² , Zwiebeln und Rucola	7,90 €
... skandinavisch mit geräuchertem Lachs und Rucola	9,90 €

Hauptgänge mit frischer Pasta vegetarisch und vegan

Würzig-winterliche Ravioli aus frischer Pasta mit Zucchini, Spitzkohl, Brokoli, Lauchzwiebeln, Tomaten. Vegan und unwiderstehlich lecker!	10,90 €
Klassische Quiche Loirrairie - einfach köstlich und frisch - wärmt, ist herzhaft und nicht zu schwer. Servieren wir mit frischem Wintersalat.	10,90 €

Hauptgänge

Feines Ragout vom heimischen Reh mit frischgerührter Cranberrysauce, Waldpilzen, Brokoli und in Butter geschwenkten Salzkartoffeln	17,90 €
Zarte Hirschroulade, mit Pfifferlingen und Speck ² gefüllt, schmeckt fein auf Apfel-Rotkohl und goldbraunen Kartoffelrösti	22,90 €

„Kirchdorfer Teller“

mit Kartoffelrösti und frischem Marktgemüse

... mit Hähnchenbrustfilet auf Kräutern gegrillt	13,90 €
... mit paniertem Schnitzel vom Schwein	13,90 €
... mit argentinischem Rumpsteak und Kräuterbutter	21,90 €

Winterzeit ist Grünkohlzeit - genießen Sie frische Regionalität!

Herzhafter, traditionell gekochter Grünkohl mit Mettenden, Kasseler, Pinkelwurst und Schweinebauch von der regionalen Landschlachtereie, klassisch mit Salzkartoffeln

14,90 €

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, auf Kräutern gegrillt, mit Pommes, Salatgarnitur²

13,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce

2,50 €

Schnitzel vom Schwein „Caprese“

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

15,40 €

Schnitzel vom Hähnchen „Caprese“

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

16,40 €

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 Sesambrötchen, mit Römersalat, Parmesan², Tomate, Zwiebeln, Burgersauce² und Twisters 10,90 €

Baumann's Hof Steaks

Unsere hochwertigen Steaks von Black Angus Rindern beziehen wir von einem familiengeführten Weide-Zuchtbetrieb aus Argentinien. Unsere saftigen Fleischhähnchen sind aus dem Oldenburger Land.

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

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 €

Süßkartoffel Pommes 3,90 €

Twisters 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50 €

Frische Pilzrahm-Sauce 2,50 €

Frisches Marktgemüse 3,50 €

Portion Ketchup oder Mayonnaise², je 0,50 €

Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo 3,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes 5,90 €

Desserts

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

Wie das duftet ...

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