



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Winter und Frühjahr 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, 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, frisch gekochte Hühnersuppe mit Reis, Kaiserschoten und mehr	6,50 €
Winterlich-feine Gemüsesuppe von dreierlei Wurzel: Karotte, Pastinaken und Schwarzwurzeln. Vegane Schlemmer-Vorspeise	4,50 €
Winterliche Gemüsesuppe von dreierlei Wurzel: Karotte, Pastinaken und Schwarzwurzel mit herzhaften Mettenden aus der Landschlachtere	6,50 €

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 €
Winterlicher, veganer Feldsalat mit lauwarmen, herzhaftem Kartoffeldressing und gerösteten Kräutercroutons	7,90 €

Winterlicher, herzhafter Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing, gerösteten Kräutercroutons und knusprigen Baconstreifen 9,90 €

Geröstetes Steinofenbaguette "Caprese" mit Roma Tomaten, feinem Büffel-Mozzarella und frischem Mandel-Kräuter-Pesto, frischer Pfeffer 8,50 €

Goldbraun gebackene, handgemachte Kartoffelplätzchen aus Kartoffelpüree, mild gewürzt. Mit feiner Forellencreme und Salatbouquet

... vegetarisch mit Schafskäse, frischem Pfeffer, Crème fraîche und Salatbouquet

... als Vorspeise 9,50 €

... als Hauptspeise 11,90 €

Kleine Gerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat² 7,50 €

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

... und Schafskäse und frischem Pfeffer dazu 2,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

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

...vegetarisch mit Paprika, Kirschtomaten, Minimozzarella und Rucola 9,90 €

Hauptgänge vegetarisch und vegan

Würzige Ravioli aus frischer Pasta mit herzhaftem Tomatenragout, frischem Senfkohl, Karotten, Rucola und Sprossen. Vegan und unwiderstehlich 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 Basilikum-Salbei-Butter geschwenkt, dazu Rucola und Parmesan 13,50 €

Reis-Linsenrisotto - das ist neu: Reis und Linsen kombiniert, zusammen als klassisches Risotto zubereitet - lecker! In Weißwein gegart, mit frischem Knoblauch, Parmesan, Balsamico und Marktgemüse 11,90 €

Die heiße Suppe als veganes Hauptgericht:

Winterlich Gemüse Eintopf von dreierlei Wurzel: Karotte, Pastinaken und Schwarzwurzeln. Servieren wir mit Vollkornbrot 8,50 €

Veganes Kokos-Curry mit Zitronengras, Limonenblättern, mildem Pak Choi-Kohlgemüse, Mango Chutney und Basmatireis 12,90 €

Hauptgänge

Medaillons vom regionalen Schweinefilet in Spitzmorchel-Cognac Sauce, winterlichem Marktgemüse und goldbraun gebackenen Kartoffelplätzchen aus Kartoffelpüree 18,90 €

Kokos-Curry mit Zitronengras, Limonenblättern, mildem Pak Choi-Kohlgemüse, Mango Chutney, gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Basmatireis 16,90 €

Die heiße Suppe als Hauptgericht:

Winterlicher Gemüseeintopf von dreierlei Wurzel: Karotte, Pastinaken und Schwarzwurzeln. Servieren wir mit deftigen Mettenden und Kassler 9,50 €

Zwei saftig-gebratene Lammfilets auf Reis-Linsenrisotto in Weißwein gegart, mit frischem Knoblauch, Balsamico und Marktgemüse 21,90 €

Gebratenes Kabeljau-Filet auf Steckrüben in Haselnussbutter geschwenkt, mit Rotweinschalotten und goldbraun gebackenen Kartoffelplätzchen aus Kartoffelpüree 17,50 €

„Kirchdorfer Teller“
mit Bratkartoffeln⁵ 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 €

Winterzeit ist Grünkohlzeit - genießen Sie frische Regionalität!

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

Grünkohl vegetarisch

Herzhaft gekochter Grünkohl, servieren wir mit gebratener Sojawurst und lockerem Rührei, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 14,90 €

„Grünkohl satt“ - Wir servieren auf Platten mit Nachbringservice, (auch vegetarisch):
Herzhafter, traditionell gekochter Grünkohl mit Mettenden, Kasseler, Pinkelwurst und Schweinebauch von der Landschlachtere, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Zum Dessert gemischtes Eis mit Schlagsahne 18,00 €

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 €

... dazu frische Paprikarahmsauce 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:

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 €

Schnitzel vom Schwein „Paprika-Rahm“

aus dem Oldenburger Land, in Butter gebraten, mit frisch gekochter, sahniger Paprikarahmsauce. Mit Pommes, Salatgarnitur² 14,50 €

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 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 „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 „Tropic“ Burger

Gegrillte Hähnchenbrust mit frischer Ananas, Mango Chutney, Joghurt-Curry Sauce, Salat und pikant gerösteten Erdnüssen im hausgebackenem Haferbrötchen und Süßkartoffel Pommes 14,90 €

Baumanns Hof Burger „Vegan“

Gebackenes Sesam Gemüse, 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. 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 €

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 €

Frische Paprikarahm-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 €

Desserts

Der Klassiker: Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Ein Traum in Schokolade ... Zweierlei Schokomousse von heller- und dunkler Mousse mit Waldbeerenragout	6,50 €
Fein und fruchtig - Orangentarte mit in Haselnusslikör eingelegten und karamellisierten Nüssen. Dazu passend: mildes, erfrischendes Zitronensorbet	6,90 €
Das müssen Sie probieren! Bierparfait vom Einbecker Bier: das ist halbgefrorenes, feinstes Sahneeis mit Biernuance. Es ist mild-süß, mit einem ganz leicht malzig-herben Nachgeschmack - das Bier ist zu erahnen. Ein sehr spannendes Geschmackserlebnis, von einem Sternekoch in Hamburg erfunden. Mit fruchtiger Zwetschgensauce und softem, sehr schokoladigem Schokoladenkuchen-Brownie	7,90 €