



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte 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!

Beachten Sie unsere aktuelle Pfifferlings-Karte ein paar Seiten weiter!

Suppen (Vegan oder vegetarisch auf Wunsch)

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Crème fraîche	4,90 €
Milde Brokkolicecremesuppe mit knusprigen Serranoschinken ² -Chips	4,90 €
Sahnige Pfifferlingscremesuppe mit handgebackener Blätterteigstange	4,90 €

Vorspeisen und Salate (vegan auf Wunsch ohne Käse)

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	3,50 €
Großer, frisch-gemischter Salat mit Parmesanhobel ² , frischen Blaubeeren, gerösteten Pinienkernen und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	8,90 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und fünf in Kräutern gebratener Garnelen	8,50 €
... und gegrilltes Edelfischfilet vom „Red Snapper“. Sehr beliebt für sein weißes, festes und mageres Fleisch.	8,50 €
... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischem Rumpsteak dazu	16,90 €
Frischer Wildkräutersalat mit in Sesam gegrillter gelber und roter Paprika, Cherrytomaten und gebackenen, neue Rosmarinkartoffeln. Dazu „pulled“ gezupfter Mozzarella, Balsamico-Raspeln und Avocado Dip.	9,50 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und fünf in Kräutern gebratener Garnelen	8,50 €
... und gegrilltes Edelfischfilet vom „Red Snapper“. Sehr beliebt für sein weißes, festes und mageres Fleisch.	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

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat ² (vegan mit Avocado-Dip)	6,50 €
... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu	5,90 €
... und im Ofen mit Kräutern und Knoblauchöl gebackenen frischen Pilzen (vegan)	3,50 €

... und herzhafter Zwiebel-Speckstippe² und frischen Matjesfilets dazu 5,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

... klassisch mit Speckwürfeln², Zwiebeln und Rucola 8,50 €

... vegetarisch mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Parmesanhobeln, Rucola 9,90 €

... mit knusprig gegrilltem Seranoschinken², Cherrytomaten, Parmesan, Rucola 10,90 €

Hauptgänge vegetarisch und vegan

Pikante, vegane Schupfnudeln aus Kartoffel-Weizenmehlteig mit einer leichten, würzigen Sauce aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Sommerpilzen, Lauchzwiebel und Rucola. Mit einem Hauch von frischem Knoblauch und extrem lecker! 😊 10,90 €

Bella Kirchdorf!

Hausgemachte, frische Ravioli, gefüllt mit Pfifferlingen, Kräutern und Frischkäse.

Servieren wir mit Pfifferlings-Sahneschaum, Parmesan, Rukola (vegetarisch) 14,90 €

Bandnudeln aus frischer Pasta in sommerlicher Weißwein-Trüffelsahnesauce.

Schön cremig, nicht zu schwer mit Limette, frischem Rucola und Parmesan² 12,90 €

Der essbare Teller - zum Aufessen lecker!



Jetzt haben Pfifferlinge Saison! Es sind die ersten Wildpilze des Jahres, über die wir uns freuen: Je nach Wetter dauert die Saison der kleinen, kostbaren Pilze von Anfang Juli bis Ende Oktober. Ein bisschen Vitamin D, Beta-Carotin, Folsäure, Kalium und Eisen - Pfifferlinge

liefern gesunde Inhaltsstoffe, wenn auch nicht in bemerkens-wert großen Mengen. Dafür sind sie nahezu fett- und 100% cholesterin-frei - aber vor Allem: sehr, sehr lecker! **Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

Suppe

Frische, milde Pfifferlingscremesuppe mit Sahneschaum und handgebackener Blätterteig-Chesterkäsestange - wie das duftet! 4,90 €

Vorspeisensalat

Frisch gemischter Wildkräutersalat mit in Butter gebratenen Pfifferlingen. Passend dazu: ein süß-säuerlichen Cassis-Gelee-Dip. 7,90 €

Hauptgerichte

Klassisch und einfach lecker:

Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“ aus dem Oldenburger Land, bereiten wir frisch für Sie zu, mit in Butter gebratenen frischen Pfifferlinge. Dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur². 16,40 €

Bella Kirchdorf!

Hausgemachte, frische Ravioli, gefüllt mit Pfifferlingen, Kräutern und Frischkäse. Servieren wir mit Pfifferlings-Sahneschaum, Parmesan, Rucola (vegetarisch) 14,90 €

Dessert

Jetzt ist auch Blaubeerzeit!

Eine Dessertvariation rund um die gesunde, blaue Beere. Wir servieren Ihnen eine feine, sehr fruchtige Gelee- Blaubeer-Fruchtgeleearte, feinherbes, erfrischendes Blaubeer-Sorbet mit Blaubeer-Baiser und frische, marinierte Blaubeeren. 7,40 €

Hauptgänge

Zartes Schweinefilet aus dem Oldenburger Land, umwickelt mit Serranoschinken² und Salbei. Auf grünen Sommer-Bohnen und geschmolzenen Kirschtomaten. Dazu neue Schwenkkartoffeln in Schale. 18,90 €

... dazu frische, in Butter gebratene Pfifferlinge 3,90 €

Die Matjeszeit ist da!

Klassisch, frisch, lecker: Feine Matjes-Filets aus der Region nach Hausfrauenart in Sahne mit frischen Äpfeln, Gürkchen und Dill. Wählen Sie dazu: 13,90 €

... mit Bratkartoffeln, lecker mit Speck² und Zwiebeln oder

... mit neuen Schwenkkartoffeln, in Butter

Zwei Kräuter-Lammfilets aus dem Ofen vom neuseeländischen Weidelamm, mit Bandnudeln aus frischer Pasta in sommerlicher Weißwein-Trüffelsahnesauce 21,90 €

Leicht, fruchtig, fein:

Filet vom Edelfisch Steinbeißer (auch bekannt unter: Loup de mer oder Seewolf)
auf fruchtigem Mango-Risotto und Kokos-Currysauce. Er hat weißes, sehr fettarmes
und proteinreiches Fleisch. Dazu frisches Marktgemüse. 17,40 €

Der essbare Teller - zum Aufessen lecker!

Wir backen frisch eine herzhafte Waffelschale aus Kartoffel-Käse-Kräuterteig und
füllen diese mit gebratenen Marktgemüsen. Mit Sour Cream, Parmesan und Salat².
Wählen Sie dazu bei gleichem Preis: 16,90 €

... einen Grillspieß mit Garnelen, mit Kräutern und einem Hauch von Knoblauch

... Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Ei-Hülle

Mediterraner, herzhafter Grill-Fischteller

Filets vom Red Snapper, Steinbeißer (auch bekannt als: Loup de mer oder Seewolf)
und ein Grillspieß mit Garnelen. Gegrillt mit viele Kräutern und einem Hauch von
Knoblauch. Servieren wir mit grünem Salat² und neuen Schwenkkartoffeln. 19,50 €

„Kirchdorfer Teller“
mit Bratkartoffeln² und frischem Marktgemüse

... mit Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Ei-Hülle 13,90 €

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

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

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 €

... dazu frische, in Butter gebratene Pfifferlinge 3,90 €

Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“
Region Mittelweser, in Parmesan-Ei-Hülle, 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 €

Burger-Karte

Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit magerem Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon², Spiegelei, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Salat, Tomate, hausgemachter Burgersauce² und Kartoffel-Twisters 11,90 €

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

Baumann's Hof Burger „Sommer-Chicken“

Hähnchenbrust in milder Parmesan-Ei-Hülle im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit Römersalat, Parmesan², Tomate, hausgemachtem Coleslaw³ (Karotten-Kohl in Sahne) Cocktail-Burgersauce² und Kartoffel-Twisters 11,90 €

Baumann's „Fisch“ Burger

Gesund mit gegrilltem Fischfilet und Garnelen. Mit Tomate, Salatgurke, frischem Salat, süß-pikantem Mango-Chutney und Lemon-Grünteesauce. Im hausgebackenem Sesambrötchen mit rustikalen Steakhauspommes 13,90 €

Baumann's Hof Burger „Dry Age“

Hochwertig dunkel gereiftes Beef vom Hereford Rind aus Deutschland. Aromatisch, fettarm zart. Im hausgebackenen, pikanten Barbecuebrötchen mit Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomaten-Paprika Chutney^{3,5} rustikalen Steakhauspommes 14,90 €

Baumann's „Pulled Pork“ Burger - neue Garmethode macht unser Fleisch noch zarter!
Viel saftiges Fleisch vom Schweinenacken - im hausgebackenen, pikanten Barbecuebrötchen. Mit Salat, grüner Gurke, karamellisierten Zwiebeln, Burger-Cocktailsauce, hausgemachtem Coleslaw³ (Karotten-Kohl in Sahne) und rustikalen Steakhauspommes 12,90 €

Baumann's „Camembert-Preiselbeer“ Burger

Mit magerem Rindfleisch vom Black Angus Rind im hausgebackenen Sesambrötchen. Der cremige Camembert schmilzt auf saftigem Rindfleisch, dazu süß-herbe Preiselbeeren!

Mit Salat und Steakhauspommes 13,90 €

Baumanns Hof Burger „Vegan“

Mit Falafel-Kichererbsen-Bratling, Salat, Tomaten, Sprossen, Möhrenstreifen im hausgebackenem Sesambrötchen. Dazu süß-pikantes Mango-Chutney und

Lemon-Grünteessauce mit rustikalen 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. Aus dem Oldenburgischen Lindern 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 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream

4,50 €

Frische Pilzrahm-Sauce	2,50 €
Frische Pilze mit Kräutern und Knoblauchöl	3,50 €
Frische, in Butter gebratene Pfifferlinge	3,90 €
Frisches Marktgemüse	3,50 €
In Butter geschmorte Zwiebeln	3,50 €
Portion Ketchup ^{5,2} oder Mayonnaise ² , je	0,50 €

Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo	3,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	5,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes	6,50 €
Köttbullar - kleine Hackbällchen mit Preiselbeeren und Pommes	5,90 €
Tipp für Eltern, die ruhig weiteressen möchten 😊: Eine Kugel Vanilleeis mit bunten Smarties	2,50 €

Desserts

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

Eiskaffee und Tiramisu - ein Traum-Duo für Kaffeefans

Feines, cremiges Tiramisu und ein kleiner Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne - auf Wunsch mit Kaffeelikör (gleicher Preis) 6,50 €

Luftig, fluffig und unwiderstehlich:

Hausgemachtes Zitronen-Mousse mit Pistazien-Stückchen. Dazu passt cremiges Schokoladeneis und frische Früchte. Was ist daran noch toll? Es ist von unserem Azubi Florian, der das Rezept zusammengestellt und für Sie getestet hat. Das finden wir toll 😊 5,20 €

Endlich wieder Blaubeerzeit!

Marinierte, frische Blaubeeren sind ja allein schon köstlich - wir verfeinern die regionale Spezialität mit cremigen Kokos-Eis, Vanilleeis und Schlagsahne 6,50 €

Eine Dessertvariation rund um die blaue Beere. Wir servieren Ihnen eine feine, sehr fruchtige Gelee- Blaubeer-Fruchtgeleertarte, feinherbes, erfrischendes Blaubeer-Sorbet mit Blaubeer-Baiser und frische, marinierte Blaubeeren. 7,40 €

Erfrischender Joghurt-Maracuja-Cocktail

Maracuja-Direktsaft mixen wir mit reifer Mango, Joghurt Creamer, Passionsfrucht, weißem Rum, Contreaux, und Vanilleeis

7,40 €

Alkoholfrei:

6,50 €