



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Herbst 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, herzhaft Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche (Vegan ohne Crème fraîche)	4,90 €
Wärmende Kürbiscrèmesuppe mit kandierten Kürbiskernen und Kernöl	4,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	3,50 €
--	--------

Großer, frisch-gemischter Salat mit hausgemachten Rosmarin-Brotcroutons und Parmesanhobeln. Dazu kombinieren wir besonders fruchtig schmeckende, frische Birnenspalten, die wir in hausgemachtem Birnenessig süßlich marinieren. (Ohne Parmesan vegan.)	8,90 €
--	--------

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

... und fünf in Kräutern gebratener Garnelen dazu	8,50 €
---	--------

... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischen Rinderfiletstreifen dazu	8,90 €
---	--------

Herbstlicher, veganer Salat aus feinherbem Frisée- und nussigem Feldsalat mit geschmortem, lauwarmen Hokkaidokürbis, Rosmarinkartoffeln in Schale und einem Haselnuss-Dip. Eine tolle, gesunde Kombination, die wärmt und wohlig satt macht.	9,50 €
--	--------

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

... und fünf in Kräutern gebratener Garnelen dazu	8,50 €
---	--------

... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischen Rinderfiletstreifen dazu	8,90 €
---	--------

Gratinierter, mit Honig karamellisierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit fruchtigen Birnenspalten und gerösteten Haselnüssen	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 geräuchertem Wildlachs dazu	3,50 €
-------------------------------------	--------

Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

... klassisch mit Speckwürfeln ² , Zwiebeln und Rucola	8,50 €
... mit knusprig gegrilltem Seranoschinken ² , Cherrytomaten, Parmesanhobel und Rucola	10,90 €
... vegetarisch-herbstlich mit eingelegter Birne, gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten, kandierte Haselnüssen und Rucola	10,90 €

Hauptgänge vegetarisch und vegan

Hausgemachte, vegane Kürbis-Gnocchis in Mandel-Weißweinschaum, geschmorten Kürbisspalten, Rucola und gerösteten Mandeln ... wahlweise mit Parmesan bei selbem Preis	11,90 €
--	---------

Bandnudeln aus frischer Pasta in herbstlicher Weißwein-Trüffelsahnesauce mit echtem schwarzem Trüffel. Sehr cremig und mit Parmesan ²	12,90 €
---	---------

Veganes Weißwein-Risotto mit Waldpilzen, gerösteten Haselnüssen und Rucola ... wahlweise mit Parmesan bei selbem Preis	10,90 €
---	---------

Der essbare Teller - zum Aufessen lecker!

Wir backen frisch eine herzhaft Waffelschale aus Kartoffel-Käse-Kräuterteig und füllen diese mit herbstlichen, sahnigem Waldpilzragout. Mit Parmesanhobel ² und kleiner Salatbeilage mit Balsamico-Vinaigrette ²	11,90 €
--	---------

Hauptgänge

Feines aus der Region ...

Rosa gebratene, zarter Hirschrücken mit Pistazienkruste, cremigem Kartoffel-Rosmarinstrudel und Waldpilzragout	26,90 €
--	---------

Weißwein-Risotto mit zarten Rinderfiletstreifen, frischen Waldpilzen, gerösteten Haselnüssen, Parmesanhobeln und Rucola	16,90 €
---	---------

Der essbare Teller - zum Aufessen lecker!

Wir backen frisch eine herzhaft Waffelschale aus Kartoffel-Käse-Kräuterteig und füllen diese mit herbstlichen, sahnigem Waldpilzragout. Mit Parmesanhobel ² und kleiner Salatbeilage mit Balsamico-Vinaigrette ²	
--	--

... und in Kräutern gebratener Hähnchenbrust dazu 16,90 €

... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischem Rinderfiletstreifen dazu 18,90 €

„Lamm im Wald“ - der von unseren Köchen angerichtete Teller erinnert ein bisschen an Waldmotiv-Gemälde:

Feines Lammkarree in Rotweinjus mit Kräutern aus dem Ofen servieren wir auf Erbsen-Minzpüree, gebratenen Shiitakepilzen und cremigen Kartoffel-Rosmarin Strudel. 23,50 €

Fisch & Feines

Wolfsbarschfilet hat ein feines, aromatisches und weißes Fleisch. Wir grillen ihn mit Wildkräutern. Dazu passen gebratene Jakobsmuscheln mit festerem, weißen Fleisch und würzige Riesen-Garnelen auf cremigem Weißwein-Risotto und Parmesan 19,90 €

„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 €

Schnitzel-Karte

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“
aus dem Oldenburger Land, bereiten wir frisch für Sie zu, in Butter gebraten mit Pommes, Salatbeilage² 12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“
Region Mittelweser, in Mandel-Kruste, mit Pommes und Salatbeilage² 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 Salatbeilage² 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 und Käse

15,90 €

Baumann's Hof Burger „Caesar“

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit Römersalat, Parmesan², Tomate, Cocktail-Burgersauce² und Kartoffel-Twisters

11,90 €

Baumann's „Hofbräu“ Burger

Zünftiger Oktoberfestburger mit Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, Krautsalat, Gewürzgurke, mildem Rettich und süßem Senf. Im typischen Laugenbrötchen mit rustikalen Steakhauspommes

11,90 €

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 „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 großen,
familiengeführten Weide-Zuchtbetrieb aus Argentinien. 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 €
Bratkartoffeln ² oder Twisters	3,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50 €
Frische Pilzrahm-Sauce	2,50 €
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 Tomatensauce 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 €
--	--------

Schokolade und Birne - eine Dessertvariation für Schleckermäuler

Wir servieren Ihnen eine feine, sehr schokoladige Schokoladentarte zusammen mit erfrischendes Birnen-Sorbet, Birnen-Ragout und kandierten Birnenspalten - wir verwenden dafür sehr aromareiche Birnen aus Niedersachsen. 7,40 €

Kürbis in süß - lecker!

Wer Rübli-Kuchen gern mag, wird von unserem Kürbis-Joghurt-Küchlein begeistert sein. Wobei der Kürbis noch milder und fluffiger schmeckt. Wir backen ihn mit

Mandelmehl, viieeeelen Eiern und schmecken mit Orange ab. Dazu schmilzt cremiges Vanilleeis. Hmmm!

6,90 €

Es soll nur eine Kleinigkeit zum Dessert sein? Mit oder ohne Alkohol und vegan
Probieren Sie unsere fruchtig-leichten hausgemachten Sorbets - und wählen Sie
aus vier Sorten: Birne, Cassis, grüner Apfel oder Wildkirsch.

Wir servieren Ihr Sorbet im Sektklas mit klassischem Riesling-Sekt
ODER sehr feinem alkoholfreiem Prosecco vom Winzer.

6,50 €