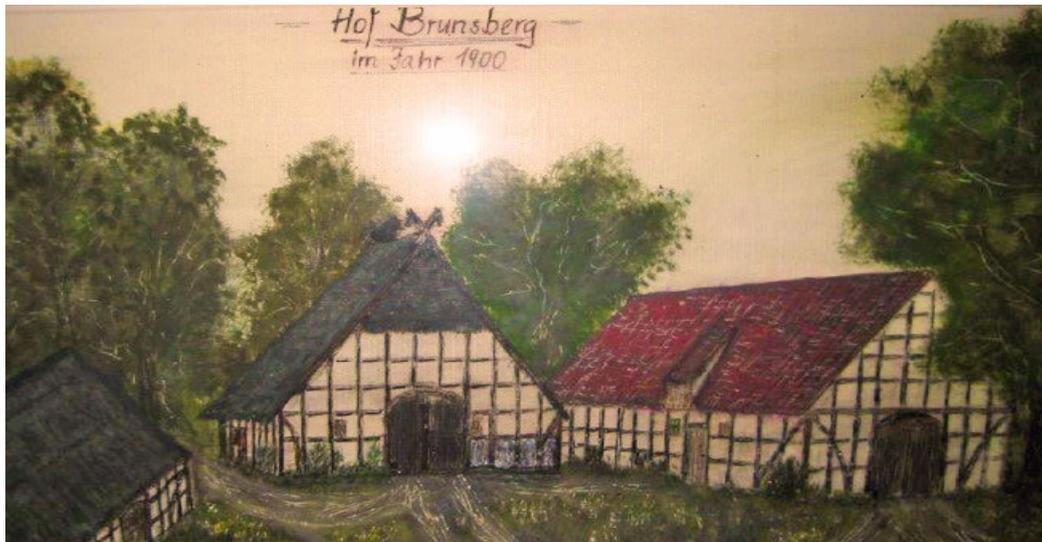




LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Spät-Herbst 2019

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, herzhafte Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche
(vegan ohne Crème fraîche) 4,90 €
- Klassische Wildgeflügel-Brühe aus Gans und Ente mit Gemüsestreifen 4,90 €
- Wärmende, duftende Kürbis-Orangencremesuppe mit einem Schuss süßer
Sahne, kandierten Kürbiskernen und kaltgepresstem Kürbiskernöl 4,90 €

Vorspeisen und Salate



- Kleiner gemischter Salat mit Apfel-Balsamico Vinaigrette¹ 3,90 €
- Großer, frisch-gemischter Caesar Salat mit Roma- und buntem,
gemischtem Salat, Gurke, Tomate, Parmesanhobel² und
cremigem Caesar-Dressing 9,50 €
- ... und saftiges Pulled Turkey dazu. Das ist bei Niedrigtemperatur
langsam gegartes, „gezupftes“ Putenbrustfilet,
sehr zart und lecker gewürzt 5,90 €
- ... hausgemachtes, geröstetes Knoblauchbaguettes (passt toll dazu!)
3,50 €

Herbstlicher, veganer Salat aus Wildkräutersalaten, mit geröstetem Kürbis, Pastinake, roter Beete und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen. Mit kandierten Walnuskernen und fruchtiger Apfel-Balsamico Vinaigrette¹. 10,90 €

... und saftiges Pulled Turkey dazu. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes, „gezupftes“ Putenbrustfilet, sehr zart und lecker gewürzt 5,90 €



Pilze, Birnen, Kartoffeln, Kürbisse - herbstliche Sammlerstücke

Gratinierter, mit Honig karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Feldsalat mit Apfelvinaigrette¹ und süß-säuerlich marinierter Birne² und kandierten Walnüssen

11,50 €



Kleine Gerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat¹

(lecker & vegan mit hausgemachtem Kichererbsen²-Hummus-Zwiebel-Dip) 6,50 €

... und saftiges Pulled Turkey dazu. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes, „gezupftes“ Putenbrustfilet, sehr zart und lecker gewürzt 5,90 €

... dazu frische, gebratene Waldpilze - mit Knoblauch eine herrlich duftende Kombination! 4,50 €

Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert

- ... klassisch mit Crème fraîche, Speckwürfeln², Zwiebeln und Rucola 8,50 €
- ... vegan mit köstlicher Kichererbsen-Hummus²-Zwiebelcrème, Kürbisspalten und roter Bete. Dazu gerösteten Kürbiskernen. 9,50 €
- ... vegetarisch-herbstlich mit eingelegter Birne², gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten, kandierten Walnüssen und Rucola 10,90 €



Hauptgänge vegetarisch
und vegan

Herbstlich, yummí und ganz vegan

Dicke, gebackene Süßkartoffelscheiben mit gebratenen Knoblauch-Waldpilzen. Mit frischen Spinatblättern, gerösteten Pinienkernen und hausgemachtem, cremigen Kichererbsen-Hummus²-Zwiebeldip. Kürbiskerne runden ab und bieten vor Allem für sich rein vegan oder vegetarisch ernährende Personen eine wichtige Versorgung mit (vor Allem in Fisch vorkommende) Omega-3-Fettsäuren. Diese sind in Kürbiskernen besonders zahlreich vorhanden. 13,50 €

Saftige, hausgemachte Kartoffel-Pastinaken-Thymian Rösti, dazu servieren wir gerösteten Ofenkürbis und einen cremigen Röstzwiebel-Dip. Passend zu dem komplett veganen Gericht servieren wir Feldsalat mit süß-säuerlich marinierte Birne² und kandierten Walnüssen. 12,50 €

Veganer Flammkuchen, herrlich knusprig und hauchdünn, mit köstlicher Kichererbsen-Hummus²-Zwiebelcrème, Kürbisspalten und roter Bete. Dazu gerösteten Kürbiskernen. 9,50 €

In den Kürbis -fertig, los! – Probieren Sie „Pulled Beyond Meat“

Gebackener, gefüllter Kürbis mit dem neuen, herzhaft angebratenem veganem „beyond-meat-Fleischersatz“. Herbstlich-herrlich dazu: saftig geschmorte Pilze und Karotten in cremigem Maronen-Pilz Ricotta. Dazu Parmesanobel

13,50 €

Alternative Lebensmittelhersteller wie „Beyond Meat“ bieten eine gute Antwort auf alternativen Fleischkonsum. „Beyond meat“ heißt so viel wie „Über Fleisch hinaus“. Die Produkte sind schmackhaft, vielseitig und auf Basis von Erbsenprotein. Manche Hersteller sind inzwischen börsennotiert und von Umweltorganisationen preisgekrönt. Wir nutzen auch deutsche Hersteller. Probieren Sie!



Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

Butterzartes Ragout vom heimischen Wild aus der Region Steyerberg in Rotwein-Cranberry-Sauce. Wir schmoren dieses Gericht in feinen Gewürzen mit viel Zeit auf Niedrig-Temperatur - dazu passen saftige Kartoffel-Thymian Rösti und herbstliches Marktgemüse.

18,90 €



Gegrilltes Schweinefilet im Salbei-Serranoschinken-Schinkenmantel auf gebackenem Kürbis-Pastinaken-Gemüse aus dem Ofen, Rosmarinkartoffeln und Pflaumen-Rotweinsauce 17,50 €

Fleischhähnchen-Brust aus dem Ofen in Pflaumen-Heidehonig-Rotweinjus mit hausgemachten Kartoffel-Pastinaken Rösti und gebratenen Waldpilzen.

16,50 €



Gebackener Honig-Orangen-Lachs auf Kartoffel-Stampf mit Apfel-Dijon Senfsauce und mildem, hausgemachtem Sauerkraut.

16,90 €

Saftige, hausgemachte Kartoffel-Pastinaken-Thymian Rösti, dazu servieren wir geräucherten Lachs und einen cremigen Röstzwiebel-Dip. Passend dazu Feldsalat mit süß-säuerlich marinierte Birne² und kandierten Walnüssen

12,50 €

Gans(z) knusprig und lecker – jetzt ist Enten- und Gänsezeit!

Als Tellergericht

Saftige Gänsekeule- und Barbarie-Entenbrust aus dem Ofen mit köstlicher Cranberry-Rotweinsauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachten Klößen. Der Bratapfel darf natürlich nicht fehlen!

18,90 €

Gänse/Entenessen „satt“ als Menü - wir servieren am Tisch

2-Gänge Menü mit Suppe ODER Dessert:

24,00 €

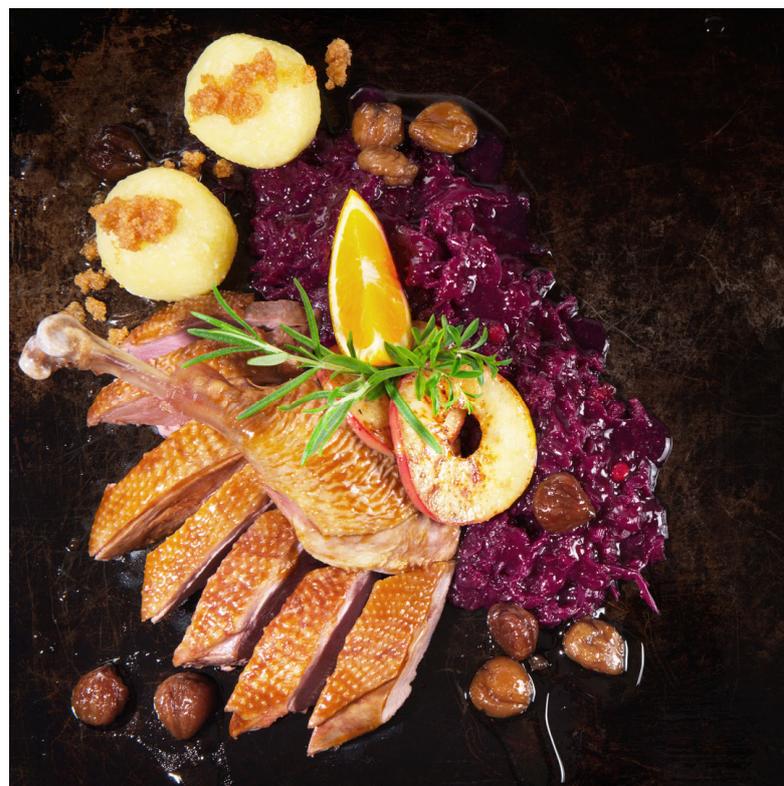
3-Gänge Menü mit Suppe UND Dessert:

26,00 €

Klassische **Wildgeflügel-Brühe** aus Gans und Ente mit Gemüsestreifen

Saftige **Gänsekeule- und Barbarie-Entenbrust** aus dem Ofen mit köstlicher Cranberry- Rotweinsauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachten Klößen. Der Bratapfel darf natürlich nicht fehlen!

Zum Dessert warmer, duftender Apfelstrudel mit Vanillesauce



„Kirchdorfer Teller“ – Unser Evergreen
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 – frisch aus der Pfanne

Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage¹ 12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce	2,50 €
... dazu frische Pfefferrahmsauce	2,50 €

Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“

Region Mittelweser, in Mandel-Kruste, mit Pommes und Salatbeilage¹ 13,90 €



XXL Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

Vier leckere Schnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Salatbeilage und frischer Pilzrahmsauce

18,90 €

Fein - herbstlich: Gefülltes Schnitzel vom Jungschwein mit Ricotta-Esskastanien-Waldpilz-Füllung. Mit Pommes, und kleiner Salatbeilage¹

16,90 €

Schnitzel vom Schwein „Ritter-Art“

mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Schön saftig! Mit Pommes und Salatbeilage¹.

13,90 €

Schnitzel à la „Meyer“

Leckere Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Mit Pommes und Salatbeilage¹.

13,90 €

Burger-Versammlung

Unsere hochwertigen Burger-Patties sind zu 100% aus magerem Fleisch, das wir von irischen Weiderindern beziehen. Sie sind nicht gepresst und dadurch so schön soft und dick. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist, dass wir sie dadurch „medium“ grillen können, so, wie ein gutes Steak. Wer seinen Burger lieber „well done“ - also durchgegart möchte, gibt einfach kurz Bescheid.

Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit magerem Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon², Spiegelei, Cheddar-Käse, Gewürzgurke, Salat, Zwiebeln, Tomate, hausgemachter Burgersauce und rustikalen Steakhauspommes 11,90 €

... in XXL-Version mit doppeltem Fleisch und Käse 15,90 €

Baumann's Hof Burger „Caesar“

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit Römersalat, Parmesan-Hobeln, Tomate, cremigem Caesar-Dressing und rustikalen Steakhauspommes 11,90 €

Baumann's Hof Burger „Barbecue Pulled Turkey“

Saftiges und sehr zartes Pulled Chicken Fleisch ist bei Niedrigtemperatur langsam gegart und „gezupftes“ Putenbrustfilet. Im pikanten, hausgebackenen Sesambrötchen. Saftig mit hausgemachtem, mildem Coleslaw³ (Karotten-Krautsalat in Sahne), Salat, grüner Gurke, frittierten Onion Rings, hausgemachter Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce. Mit Steakhauspommes 13,90 €



Premium Baumann's Hof Burger „Smokey-Whiskey Burger“

Mageres, saftiges Rindfleischhack vom irischen Black Angus Rind zusammen mit feinsten Rinderfiletscheiben im pikanten Pfefferbrötchen. Mit hausgesmoktem Bacon², gesmokter Röstzwiebel-Mayonnaise, Tomate, Cheddar-Käse, Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat, frittierten Zwiebeln und knusprigen Steakhauspommes 16,90 €

Burger-Versammlung

Beim rot-blau-weißen Verein hat es dieses Jahr mit dem Trippl nicht so gut geklappt - aber bei uns in Kirchdorf:

Der Baumann's Hof Burger „Bayern Trippl“
Saftiges Rindfleisch-Patty vom irischen Black Angus Rind, krosser Bacon² und zartes „Pulled Haxn Fleisch“ - diese köstliche Kombination im hausgebackenem Pfefferbrötchen schmeckt mit mildem, bayrischem Sauerkraut². Dazu Salat, Tomate, Bergkäse, gesmokter Röstzwiebel-Mayonnaise, süßer Senf und hausgemachte Röstzwiebeln. Dazu knusprige Steakhauspommes

16,90 €



Baumanns Hof Burger “Vegan Pulled Pilzburger”

Gegrillte, dann „gezupfte“ und mit Tomatenmark, Sojasauce, Zwiebeln, Gewürzen herzhaft angebratene Austernpilzen sind die Basis für den würzigen veganen Burger. Dazu schmecken Baby-Spinat, Wildkräutersalat, Tomate, hausgemachte Röstzwiebeln, vegane Röstzwiebel-Remoulade und Sprossen im hausgebackenen, pikanten, Pfefferbrötchen. Dazu frittierte Onion Rings und knusprigen Gemüse-Fries aus Karotten und Pastinaken

13,50 €



Auf Wunsch servieren wir alle Burger mit Süßkartoffel Pommes Aufpreis:

2,50 €

Auf Wunsch servieren wir alle Burger mit Gemüse Fries aus Karotte und Pastinake - Aufpreis

2,50 €



Steakkarte

Unsere hochwertigen Steaks von Black Angus Rindern beziehen wir von einem großen, familiengeführten Weide-Zuchtbetrieb aus Argentinien. 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, wie es sein muss, aus der Lende geschnitten 22,50 €

Ein ganzes, zarte Hähnchenbrustfilet - hochwertig, saftig vom Fleischhähnchen aus dem Oldenburger Land 13,90 €

Wählen Sie gern dazu ...

Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Vinaigrette¹ 3,50 €

Steakhaus Pommes frites 2,90 €

Kross gebackenes Knoblauchbaguettes 3,50 €

Süßkartoffel Pommes oder Gemüse-Fries (Karotte und Pastinake) 3,90 €

Bratkartoffeln² 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50 €

Frische Pilzrahm-Sauce oder Pfefferrahmsauce 2,50 €

Frisches Marktgemüse 3,50 €

In Butter geschmorte Zwiebeln 3,50 €

Portion Ketchup **oder** Mayonnaise **oder** Sour Crème, je 0,50 €

Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo	3,90 €
Chicken Nuggets ⁸ mit Pommes	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes	6,90 €

Tipp für Eltern, die ruhig weiteressen möchten 😊:
Eine Kugel Vanilleeis mit bunten Smarties

2,50 €



Desserts ... wir servieren auch gern zwei Löffel ...

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

Apfel-Amaretto-Tiramisu im Glas

Wir übersetzen den Klassiker aus Italien mal ins herbstliche Niedersachsen - und finden ihn nicht weniger lecker und „Gute-Laune-machend“ ... Probieren Sie die herrlich cremige Kombination von süß-säuerlichem rotem Apfel altdeutscher Sorten, sahnigem Mascarpone, Schlagsahne, Amaretto und Amarettinis ... wir servieren cremiges Cappuchino-Eis dazu. Fruchtig-cremig-himmlisch!

7,50 €

Probieren Sie eine Königin der Desserts ...

„Marquise de Chocolat“ - aus Frankreich bekannter, kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern. Wir backen ihn auf Bestellung frisch und servieren ihn mit Amarena-

Kirsch Eis - ein Traum für Schokoladenfans

6,90 €



Veganes Quitten-Hollunder Granité - hausgemachtes

Fruchtsorbet aus einer fast vergessenen Herbstfrucht - der Quitte. Roh nicht genießbar - Sie entfaltet erst beim Kochen ihr Aroma. Aufgegossen mit alkoholfreien Prosecco ODER mit Prosecco

4,90 €