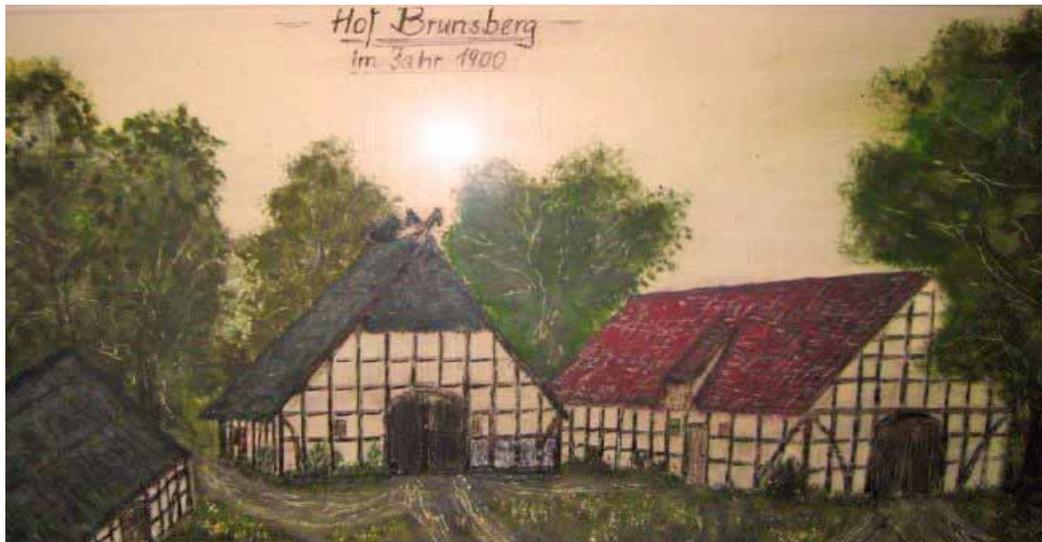




LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Winter / Frühling 2020

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. 140 Jahren das älteste Gebäude.

1993 erwarb die aus Gelsenkirchen stammende Bauunternehmer-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 möglichst aus der Region und immer mehr der direkten Nachbarschaft, sowie vielen Kräutern und gern vegan. Unsere Karte beinhaltet mehr möglich-vegane Speisen als benannt. Glutenfreie, lactosefreie Speisen sind kein Problem. Bitte sprechen Sie uns auf die Allergen-Karte an!



Suppen

Hausgemachte, herzhaft Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche (vegan ohne Crème fraîche) 4,90 €

Feines Petersilienwurzel-Schaumsüppchen mit Champagner verfeinert. Dazu servieren wir mal eine lustige Dekoration: Popkorn in herzhaft mit Gewürzen und Parmesan 5,20 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit Ahornsirup-Granatapfel Balsamico Vinaigrette¹ 3,90 €

Großer, frisch-gemischter Salat mit Roma- und buntem, gemischtem Salat mit marinierten Apfelspalten, Parmesanhobel², gerösteten Haselnussstiften und Ahornsirup-Granatapfel Balsamico Vinaigrette¹ 9,50 €

Veganer Salat aus Wildkräutersalaten und **marinierte Apfelspalten**. Mit gebratenen Haselnuss-Gries-Nocken und Ahornsirup-Granatapfel Vinaigrette¹. 10,90 €

Zu unseren Salaten bestellen Sie gern dazu:

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

... feine, gebratene Rindersteakstreifen in Kräutern, 120 gr 9,90 €

... ein Hähnchenbrustfilet natur, gegrillt auf Kräutern 160 gr 6,90 €

... kleines Thunfischsteak, frisch, in Sesam und Kräutern gebraten. Wir servieren dieses feine Fischsteak medium, wie in der mediterranen Küche. Möchten Sie es gar gebraten haben? Bitte Bescheid geben. 120 gr, 13,90 €

Das Schaf im Haselnusspelz

Gebackener, milder Schafskäse im knusprigen Haselnussmantel auf Feldsalat und marinierten Apfelspalten, mit Ahornsirup-Granatapfel vinaigrette¹

9,50 €



Kleine Gerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat¹
(lecker & vegan mit hausgemachtem Avocado-Dip)

6,50 €

Zu unserer Ofenkartoffel bestellen Sie gern dazu:

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

5,90 €

... feine, gebratene Rindersteakstreifen in Kräutern, 120 gr

9,90 €

... ein Hähnchenbrustfilet natur, gegrillt auf Kräutern 160 gr

6,90 €

... kleines Thunfischsteak, frisch, in Sesam und Kräutern gebraten. Wir servieren dieses feine Fischsteak medium, wie in der mediterranen Küche.

Möchten Sie es gar gebraten haben? Bitte Bescheid geben. 120 gr,

13,90 €

Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert



... klassisch mit Crème fraîche, Speckwürfeln², Zwiebeln und Rucola

8,90 €

Veganer Flammkuchen, herrlich knusprig und hauchdünn, mit köstlicher gelben Linsen-Zwiebelcrème, gebratene dicke Bohnen, Frühlingsgemüse

9,50 €



Altdeutsches Abendbrot - Stammer Max

Der Ausdruck **Strammer Max** wurde um 1920 in Thüringen geprägt. Der Armeekoch Maximilian sollte Frühstück für die Einheit machen. Leider fehlten Zutaten, stattdessen gab es eine Menge Eier. Also gab es viele gebratene Eier aufs Brot. Die Eier haben bei den Soldaten eben dafür dann gesorgt, dass diese sich mehr für die Mädchen im Dorf interessierten, als für ihre eigentlichen Pflichten. Koch Max(imilian) musste berichten, was er gemacht hat und musste ewig beim Bericht "strammstehen".

Wir servieren den **Stammen Max** klassisch auf Landbrot, mit Butter, gutem luftgetrocknetem Schinken, Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern 6,90 €

Noch ein Klassiker, der eigentlich immer schon „heimlich“ auf unserer Speisekarte ist: **Große Portion Currywurst-Pommes** 6,90 €

Hauptgänge vegetarisch und vegan



Soul Food bei kühlen, nassen Tagen:

Wir kochen vegan nach original Indischem Rezept:
Ein Gelbe-Linsen Curry, mit gebratenem Frühlingsgemüse wie Brokkoli-Spargel und Pak Choi Bleichgemüse. Dazu feiner Basmatireis. 11,90 €

Hausgemachte, vegane Haselnuss-Salbei Gries- Nocken mit in feinem Trüffelöl gebratenem Frühlingsgemüse wie Brokoli-Spargel und Pak Choi Bleichgemüse. gebraten, mit schwarzem Trüffel 13,90 €

Veganer Flammkuchen, herrlich knusprig und hauchdünn, mit köstlicher gelbe Linsen-Zwiebelcrème, gebratene dicke Bohnen, Frühlingsgemüse 9,50 €

Feines Türmchen für Hochstapler

Omas Rezept in neuem Glanz:

Wir bauen aus saftigen und dennoch knusprigen goldbraunen Kartoffel-Rösti ein Türmchen mit Babyspinat und Parmesan. Darauf zerfließt ein pochirtes Ei - hmhhh ...

Dazu ein kleines Salat-Bouquet und herrlich cremige Sauce Bernaise, die der Sauce Hollandaise ähnelt, jedoch würziger ist - für Genießer!

13,50 €



Grünkohlzeit!

Hausgemachter, veganer Grünkohl, herzhaft abgeschmeckt mit Zwiebeln, einem Hauch von Knoblauch. Servieren wir mit preisgekrönter, BIO-veganer Pinkelwurst aus dem Landkreis Oldenburg und einem würzigen Kürbis-Süßkartoffelbratling. Mit Bratkartoffeln. 13,90 €



Auf Wunsch mit Salzkartoffeln. Und für Vegetarier servieren wir zusätzlich gern Rührei oder Spiegelei. Bitte einfach Bescheid geben - ohne Aufpreis.

Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

Ein ganz besonderer Fisch, dessen feines Fleisch man auch „Steak“ nennt:

Frisches Thunfischsteak in schwarz-weißem Sesam, braten wir medium oder gar, wie Sie wünschen. Auf Pfannengemüse mit frischer Ananas, leichter, asiatischen Hoi Sin Sauce und feinem Basmati Reis 27,90 €



Omas Rezept in neuem Glanz mit geräuchertem Lachs:

Wir bauen aus saftigen und dennoch knusprigen goldbraunen Kartoffel-Rösti ein Türmchen mit Babyspinat und Parmesan. Dazwischen legen wir geräucherten Lachs. Dazu ein kleines Salat-Bouquet und herrlich cremige Sauce Bernaise, die der Sauce Hollandaise ähnelt, jedoch würziger ist - für Genießer! 14,90 €



Wir kochen vegan nach original Indischem Rezept:

Ein Gelbe-Linsen Curry, mit gebratenem Frühlingsgemüse wie Brokkoli-Spargel und Pak Choi Bleichgemüse. Dazu gegrilltes Hähnchenbrustfilet und feiner Basmatireis. 14,90 €

Klassisch und butterzart

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Schwein in geschmorter Zwiebel-Whiskeysauce mit Schwenkkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat 14,90 €

Grünkohlzeit – frische Regionalität!

Herzhafter, traditionell gekochter Grünkohl² mit Mettenden², Kasseler², Pinkelwurst² und Schweinebauch² von der regionalen Landschlachtereie, mit Bratkartoffeln

14,90 €

Wenn Sie Salzkartoffeln statt Bratkartoffeln wünschen, bitte bei der Bestellung angeben

„Grünkohl satt²“ - mit Bratkartoffeln
UND Salzkartoffeln
Zum Dessert hausgemachter, feiner
Apfelstrudel mit Vanillesauce 18,00 €

Grünkohl vegan und vegetarisch siehe auf Seite 3!



„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 €

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 €

Hausgemachtes, echtes Gordon Bleu vom Hähnchen

frisch mit Mandel-Kruste gebraten und mit gekochtem Schinken und Gouda gefüllt - mit Pommes und Salatbeilage 17,50 €

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 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 Sesambrotchen 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 „Kräuter-Lamm“

Gegrilltes Lamm Patty mit Kräutern im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit knackigem Römersalat, in Haselnussgriess gebackenem Schafkäse, frischer Tomate, Joghurt-Minzsauce, gelber Linsencrème und rustikalen Steakhauspommes

14,90 €

Baumann's Hof Burger „Barbecue Pulled Turkey“

Saftiges und sehr zartes Pulled Chicken Fleisch ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes 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 €

Der Baumann's Hof Burger „Italo“

Mit drei (!) Rindfleisch Pattys. Darauf zerfließt gebackener, mit italienischen Kräutern gewürzter Mozzarella. Mit Schwarze-Olivenmus mit Thymian, getrockneten Tomaten, Rosmarin, im hausgebackenen Sesambrötchen. Dazu Parmesan, frische Basilikum Blätter, Rotwein-Schalotten und Steakhauspommes mit Trüffelsalz

15,90 €





Mutprobe oder unsere Zukunft? Wer schon einmal ein Thema der Zukunft probieren möchte, kann es hier tun:

Baumann's Hof Burger „Future Insekt“

Basis ist hier ein Burgerpatty aus Insekten. Genauer gesagt dem „Buffalo-Wurm“. Was nach einem kleinen argentinischen Weidewurm klingt, ist der gemeine, deutsche Mehlwurm. Wir fanden, dass er nussig-mild und nach gutem Schwarzbrot schmeckt. Außer Insekten enthält das Patty Getreide, Gemüse, Gewürze und keine Zusatzstoffe. Wir servieren den „ersten, originalen Insektenburger Deutschlands“ von dem innovativen Start-Up Unternehmen „Bug-Foundation“ im pikanten, hausgebackenen Sesambrötchen. Saftig mit hausgemachtem, mildem Coleslaw³ (Karotten-Krautsalat in Sahne), Salat, grüner Gurke, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersauce-Sauce. Mit Steakhauspommes 13,90 €

Lebensmittel aus Insekten herzustellen, mag für manche Menschen ungewohnt klingen. In großen Teilen der Welt ist das Essen von Insekten allerdings völlig normal - und das aus gutem Grund: Viele Insektenarten sind **schmackhaft**, **extrem nährstoffreich** und lassen sich außerdem **ressourcenschonend** und **artgerecht** züchten. So produzieren Insekten bis zu 100 x weniger Treibhaus Emissionen und verbrauchen im Vergleich zu Rindern 10 x weniger Futter. Außerdem erhält „Massentierhaltung“ hier eine neue, positive Bedeutung: die meisten Insekten leben natürlicherweise massenhaft zusammen und lieben es 😊

Baumann's Hof Burger „Vegan Beyond meat“

Mit herzhaft angebratenen, veganen „Beyond-meat-Patty“, Salat, Tomaten, Sprossen, Möhrenstreifen im hausgebackenen, pikanten, Pfefferbrötchen. Dazu frittierte Onion Rings und Linsencreme, rustikale Steakhauspommes. 13,50 €

Alternative Lebensmittelhersteller wie „Beyond Meat“ bieten eine gute Antwort auf den zu hohen, gesundheitlichen und auch umweltschädlichen Fleischkonsum. Die Produkte sind schmackhaft, vielseitig und auf der Basis von Erbsenprotein. Dazu noch gesünder und geschmacklich inzwischen auch von Fleischliebhabern akzeptiert. Manche Hersteller sind inzwischen börsennotiert und von Umweltorganisationen preisgekrönt.

Auf Wunsch servieren wir alle Burger mit Süßkartoffel Pommes - 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 17,90 €

Saftiges Ribeye - aus der Hochrippe geschnitten
Das typische „Auge“ gilt als hervorragender Geschmacksträger 18,50 €

Zartes Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, wie es sein muss, aus der Lende geschnitten 24,50 €

Frisches, festes Thunfischsteak servieren wir medium oder gar 22,50 €

Zwei zarte Hähnchenbrustfiletsteaks - hochwertig, saftig vom Fleischhähnchen aus dem Oldenburger Land 14,90 €

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 3,90 €

Bratkartoffeln² 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50 €

Frische Pilzrahm-Sauce oder Sauce Bernaise 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 €
Warmer, duftender Apfelstrudel, hauchzart, mit Vanillesauce	5,90 €



Knusper-Türmchen mit Vanille-Rum-Mascarponecreme „Mille-feuille“ heißt übersetzt "tausende Blätter" und kommt aus der französischen Küche. Es beschreibt hauchdünne, karamellisierte Teigblätter, die mit feiner Mascarpone-Crème gefüllt sind. Diese ist mit süß-herben Campari abgestimmt und schmeckt fein zum fruchtigen Kirsch-Püree.
6,90 €

Für alle Schoko-Kaffee-Fans

Feines, sehr schokoladiges Schokoladen-Soufflé, warm aus dem Ofen, servieren wir mit einer luftigen „Mousse au Café“. Das ist eine Abwandlung der berühmten „Mousse au chocolat“. Dazu passen karamellisierte Kaffeebohnen und goldenes Popkorn
7,50 €