



LANDHOTEL  
*Baumann's Hof*



### Einweg-Speisekarte Frühjahr 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 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!

Wir dürfen nach der Schließung durch Corona wieder für Sie da sein - darüber freuen wir uns sehr! 😊 Wir haben uns, auch wenn wir nur noch wenige Tische bedienen dürfen und alle Auflagen erfüllen, gegen eine „Corona-Zulage“ entschieden. Unsere Preise erhöhen wir ebenfalls nicht. Wir möchten Ihnen eine möglichst unbeschwerte und angenehme Zeit bei uns bereiten. Bitte lesen Sie die Informationen auf Ihrem Tisch aufmerksam durch, für Fragen stehen wir gern zur Verfügung. Und nehmen Sie sich ein bisschen Zeit, unter Masken zu arbeiten und mehrfach Hände und Arbeitsmittel zu desinfizieren, kostet mehr Zeit. Unsere Speisekarte ist etwas kleiner als gewohnt, wir danken für Ihr Verständnis. Parallel halten wir unser Angebot „To Go“ mit der aktuellen Speisekarte aufrecht. Vielen Dank und einen guten Appetit wünscht das Team vom Landhotel Baumann's Hof!

### Vorspeisen-Suppe

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahnehaube 4,90 €

### Salate & Ofenkartoffeln (pur oder ergänzt)

Großer, frisch-gemischter Salat mit Roma- und buntem, gemischtem Salat mit marinierten Apfelspalten, Blaubeeren, Parmesanhobel<sup>2</sup>, gerösteten Haselnussstiften und Ahornsirup-Granatapfel Balsamico Vinaigrette<sup>1</sup> 9,50 €

Veganer Salat aus Wildkräutersalaten und geröstetem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln. Dazu Avocado-Dip und Ahornsirup- Vinaigrette<sup>1</sup>. 10,90 €

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat<sup>1</sup>  
(lecker & vegan mit Avocado-Dip) 6,50 €

Zu unseren Salaten oder Ofenkartoffeln  
bestellen Sie gern dazu:

|  |        |
|--|--------|
| ... saftiges Pulled Turkey dazu. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam<br>gegartes, „gezupftes“ Putenbrustfilet, 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 € |
| ... gebackener, mit italienischen Kräutern gewürzter Mozzarella  | 5,90 € |

Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert



... klassisch mit Crème fraîche, Speckwürfeln<sup>2</sup>, Zwiebeln  
und Rucola 8,90 €

Veganer Flammkuchen, knusprig und hauchdünn, mit Linsen-  
Kartoffelcrème, Spargelstücken und Cherrytomaten 9,50 €

... knusprig mit Crème fraîche, Cherrytomaten, zerlaufendem  
Kräuter-Mozzarella und knusprigen Serranoschinken, Rucola 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** 7,40 €

## Hauptgänge vegetarisch und vegan

**Wir kochen vegan nach original arabischem Rezept:**

Ein Kokosmilch-Curry, mit gebratenem Frühlingsgemüse wie Spargel, Zucchini und Pak Choi Gemüse. Dazu geröstete Kokospäne und feiner Basmatireis. 14,90 €





**Locker-leichter veganer Kräutercrêpe**, gefüllt mit im Ofen gebackenen weißem Spargel und Salatbouquet<sup>2</sup>. Dazu Schwenkkartoffeln und Weißwein-Mandelmilch-sauce 16,90 €

**Veganer Flammkuchen**, knusprig und hauchdünn, mit Linsen-Kartoffelcrème, Spargelstücken und Cherrytomaten 9,50 €

**Große, schwarze Pasta**, handgemacht und gefüllt mit Spargel und Ricotta in milder Weißwein Sauce, Spargel, Parmesan und Rucola 14,90 €

## Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

**Gegrilltes Flammlachsfilet** auf cremigem Blattspinat und cremigen Kartoffelgratin. Dazu feine Weißweinsauce. 18,90 €

**Medallions vom Schweinefilet** im Serrano Schinken-Mantel auf herzhaftem Paprika-Tomatenragout und cremigen Kartoffelgratin. Dazu servieren wir einen kleinen, frisch gemischten Salat 21,90 €

### **Wir kochen vegan nach original arabischem Rezept:**

Ein Kokosmilch-Curry, mit gebratenem Frühlingsgemüse wie Spargel, Zucchini und Pak Choi Bleichgemüse. Mit gerösteten Kokosspänen und feinem Basmatireis. Dazu servieren wir gegrilltes Hähnchenfiletscheiben, fein gewürzt. 17,90 €

**„Kirchdorfer Teller“ - unser Evergreen**  
mit Bratkartoffeln<sup>2</sup> 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 € |



Es ist Spargelzeit!  
Genießen Sie Kirchdorfer  
Heidespargel! Spargel ist ein echtes  
Liebhaber-Gemüse, lecker, mild und sehr  
vielseitig! Dazu sehr gesund, und wurde  
schon vor 5000 Jahren im alten China als  
Heilpflanze gegen Husten verordnet.  
Weiterhin entgiftet er und regt die  
Stimmung an!

**Klassischer Spargelteller:** Ein gutes Pfund Heimischer Spargel mit  
Salzkartoffeln, frisch gemachter Sauce Hollandaise.  
Wünschen Sie Nussbutter, geben Sie bitte Bescheid.

15,90 €

**Wählen Sie gern dazu ...**

|  |         |
|--|---------|
| Gekochten Honig-Schinken und milder, roher Serranoschinken       | 4,50 €  |
| Portion Rührei   | 3,90 €  |
| In Butter gebratenes Schweineschnitzel                           | 5,90 €  |
| In Butter gebratenes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper Panade | 8,90 €  |
| 2 Schweinefiletmedallions im Serranoschinkenmantel               | 11,90 € |

Spargel „satt“ dürfen wir Ihnen leider nicht servieren –  
Hier bieten wir Ihnen ein reichliches Spargelessen mit  
allen klassischen Beilagen

Spargelessen „Klassisch“: 25,00 € p.P.

„Satte“ Portion heimischer Spargel mit Schwenkkartoffeln, Sauce Hollandaise, rohem  
Serranoschinken, Rührei, Schnitzel vom Schwein und Hähnchen

Spargelessen „Flammlachs“: 22,00 € p.P.

„Satte“ Portion heimischer Spargel mit Schwenkkartoffeln,  
Sauce Hollandaise, Rührei und ein großes Stück frischer  
Flammlachs vom offenen Feuer



Schnitzel – frisch aus der Pfanne

Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage<sup>1</sup> 12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce

2,50 €

Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“

Region Mittelweser, in Mandel-Kruste, mit Pommes und Salatbeilage<sup>1</sup>

13,90 €



XXL Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

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

18,90 €

### Schnitzel vom Schwein „Ritter-Art“

mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Schön saftig!  
Mit Pommes und Salatbeilage<sup>1</sup>.

13,90 €

### Schnitzel à la „Meyer“

Leckere Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Pommes und Salatbeilage<sup>1</sup>.

13,90 €

### Schnitzel vom Schwein „Hawaii“

fruchtig mit frischer Ananas und Goudakäse gratiniert. Pommes und Salat<sup>2</sup> 14,90 €

### „Spargel“-Schnitzel vom Schwein

mild und saftig mit weißem Spargel und Goudakäse gratiniert.  
Dazu Pommes, Sauce Hollandaise und Salatbouquet<sup>2</sup>

15,90 €

## Baumann's Hof Burger

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 Bacon<sup>2</sup>, Spiegelei, Cheddar, 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 „Hähnchen-Kokos-Curry“

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im hausgebackenem, rotem Sesambrötchen mit gegrillter Ananas, erfrischender Zitronen-Currymayonnaise, Salat, Tomate, Butterkäse, Cashewkernsauce und Kokos-chips, dazu rustikale Steakhauspommes

14,90 €

### 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 Coleslaw<sup>3</sup> (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 Bacon<sup>2</sup>, gesmokter Röstzwiebel-Mayonnaise, Tomate, Cheddar-Käse, Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat, frittierten Zwiebeln und knusprigen Steakhauspommes

16,90 €

### Baumann's Hof „Spargelburger“ (unbedingt probieren 😊)

Weißer Heidespargel auf einem Schnitzel mit Sauce Hollandaise, Käse und feinem rohem Serranoschinken, im luftig- hausgebackenem Sesambrötchen, Salat und rustikalen Steakhaus-Pommes

12,90 €

### 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 Coleslaw<sup>3</sup> (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 😊

### Baumanns 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, und auf der Basis von Erbsenprotein. Dazu noch gesünder und geschmacklich inzwischen auch von Fleischliebhabern akzeptiert. 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 €

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

### Wählen Sie gern dazu ...

Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Vinaigrette<sup>1</sup> 3,50 €

Steakhaus Pommes frites 2,90 €

Kross gebackenes Knoblauchbaguettes 3,50 €

Süßkartoffel Pommes 3,90 €

Bratkartoffeln<sup>2</sup> 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 <sup>8</sup> mit Pommes   | 6,50 € |
| Kinderschnitzel mit Pommes  | 6,90 € |
| <b>Tipp für Eltern, die ruhig weiteressen möchten 😊:</b><br>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 € |
|--|--------|



### Für alle Schoko-Kaffee-Fans

**Feines, sehr schokoladiges Schokoladen-Soufflé, mit Vanillekern** und warm aus dem Ofen, servieren wir mit einer luftigen Eierlikör-Vanilleschaumsauce. Dazu passen karamellierte Kaffeebohnen und goldenes Popkorn. 7,50 €

### Erfrischend-fruchtig-locker:

**Schön luftig und erfrischend schmeckt unsere Zitrone-Limoncello Mousse**, eine frühlingshafte, italienische Abwandlung der berühmten französischen „Mousse au chocolat“. Wir verfeinern die Mousse mit dem italienischen Limonenlikör. Dazu herrlich fruchtig: Mangomark-Fruchtragout und frische, exotische Früchte. 6,90 €