



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Winter 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, herzhaftere Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche	4,90 €
Feine, helle Linsencrèmesuppe mit gerösteten Steinpilzen und kandiertem Apfel (vegan)	5,90 €
Milde Schwarzwurzelcrème, abgeschmeckt mit Vanille und Gemüsechips Lassen Sie sich angenehm überraschen!	5,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette ²	3,90 €
--	--------

Großer, frisch-gemischter Salat mit hausgemachten bunten Rosmarin-Brotcroutons und Parmesanhobeln. Dazu kombinieren wir geschmorte Apfelspalten und kandierte Haselnüsse. (Ohne Parmesan vegan.) 9,50 €

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

... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischen Rinderfiletstreifen dazu 9,50 €

Winterlicher, veganer Salat aus Wildkräuter- und nussigem Feldsalat² mit würzigem, lauwarmen Linsen-Lauchgemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln in Schale. Dazu schmecken fruchtige, gebackene Apfelspalten. Eine tolle, gesunde Kombination, die wärmt und wohlig satt macht. 9,90 €

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

... und in Rosmarin-Öl gebratenen argentinischen Rinderfiletstreifen dazu 9,50 €

Kleine Salatvorspeise mit cremigem Burrata

Feine Gemüseblätter kombinieren wir mit Blattsalat und klein gehacktem Tomatensalat. Darauf ein herrlich milder Burrata-Käse, dem noch unbekanntem Bruder des Mozzarellas. Wer diese milde, innen sehr cremige Rahmfrischkäse-Spezialität aus Italien kennt, liebt sie. Sehr eiweißhaltig und gesund! 8,50 €

Kleine Gerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat²

(vegan mit Avocado-Dip)

6,50 €

... und saftiges Pulled Chicken dazu. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegart, „gezupftes“ Hähnchenbrustfilet, sehr zart und lecker gewürzt

5,90 €

... und würziges, lauwarmes Linsen-Lauchgemüse dazu

3,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

... klassisch mit Speckwürfeln², Zwiebeln und Rucola

8,50 €

... nach „Bauern-Art“ mit würzig gebratenen Pilzen mit Speck², Kartoffeln und Lauchzwiebel

9,90 €

... vegetarisch-winterlich mit geschmortem Apfel, gratiniertem Ziegenkäse², gerösteten, kandierten Haselnüssen und Rucola

10,90 €

Zwei hausgemachte, saftige Kartoffelrösti aus Kartoffeln und Möhren mit geräucherten Lachs² und Sour Crème und Salatbouquet²

8,90 €

Hauptgänge vegetarisch und vegan

Winterzeit - Grünkohlzeit!

Hausgemachter, veganer Grünkohl², herzhaft abgeschmeckt mit Zwiebeln, einem Hauch von Knoblauch. Servieren wir mit preisgekrönter, BIO-veganer Pinkelwurst aus dem Landkreis Oldenburg und einem würzigen Rucola-Süßkartoffelbratling.

Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

13,90 €

Für Vegetarier servieren wir zusätzlich gern lockeres Rührei oder zwei Spiegeleier

Hausgemachte, saftige Kartoffelröstis mit würzigem, lauwarmen Linsen-Lauchgemüse und gebratenen Pilzen. Dazu servieren wir einen cremigen Kräuter-Dip auf Cashewkern-Basis, sowie einen frischen Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette². Winterlich und vegan. 10,90 €

Kartoffelgnocchi aus violetten Kartoffeln

Im Kartoffel-Anbau-Bundesland Nr. 1 haben wir mal eine seltene Sorte verarbeitet. Sie schmeckt etwas nussiger als helle Kartoffeln. Unsere farbenfrohen, veganen Gnocchis schmecken mit gebratenem Pak-Choi Gemüse und cremiger Mandelmilch-Weißweinsauce. 11,90 €

Soul Food -Bowl

Herzhafter, veganer Linseneintopf aus verschiedenen Linsensorten. Mit Kartoffeln, Pilzen und Kräutern. Macht satt, gesund, glücklich, schlank. 8,90 €

Frische Maroni-Ravioli in Weißweinsahnesauce

gefüllt mit nussigem Maronen-Püree, Ricotta, Parmesan. Diese winterliche Pasta servieren wir mit gebratenen Pilzen in herrlicher Rahm-Weißweinsauce und kandierten Haselnüssen und gebackenen Apfelspalten 11,90 €

Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

Feines Lammfilet im Knuspermantel in dunkler Rotwein-Thymiansauce servieren wir mit einem mildem Kartoffelstampf von Süßkartoffeln und normalen Kartoffeln. Dazu gebratenes Pak-Choi Gemüse, mit Crème fraîche verfeinert

22,90 €

Filet vom argentinischen Weiderind

wird nach Ihren Wünschen gebraten und mit einer würzigen Kräuter-Tomaten-Parmesankruste nach italienischem Rezept überbacken. Dazu passend fruchtiges Tomaten-Paprika Gemüse und kleine Rosmarinkartoffeln in Schale 21,90 €

Gefülltes Schweinefilet mit einer französischen Sahneschaum-Pilz-Specksauce. Dazu saftige, hausgemachte Rösti aus Kartoffeln und Möhren und ein frischer, kleiner Salat. 18,90 €

Knusprige Barbarie-Entenbrust aus dem Ofen mit Schokoladen-Rotweinsauce, mit einem mildem Kartoffelstampf von Süßkartoffeln und normalen Kartoffeln und Cranberry-Wirsinggemüse. 18,90 €

Mildes Kabeljaufilet, gegrillt auf gebratenem Pak Choi Bleichgemüse in Mandelmilch-Weißweinsauce und farbenfrohen Kartoffelgnocchi aus violetten Kartoffeln. 18,90 €

Zarte Putenschnitzelröllchen, gefüllt mit Schinken und Parmesan. Diese servieren wir mit einer feinen Sauce Mornay, das ist eine helle Bechamelsauce mit Parmesan verfeinert. Dazu fruchtig-süßliches Tomaten-Paprika Gemüse. Dazu kleine Rosmarinkartoffeln in Schale aus dem Ofen. 17,50 €

„Kirchdorfer Teller“

mit Bratkartoffeln² und frischem Marktgemüse

... mit Putenbrustfilet in Mandel-Knusper-Kruste 13,90 €

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

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

Winterzeit ist Grünkohlzeit - genießen Sie frische Regionalität!

Herzhafter, traditionell gekochter Grünkohl² mit Mettenden², Kasseler², Pinkelwurst² und Schweinebauch² von der regionalen Landschlachtereie, **wahlweise** mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 14,90 €

„Grünkohl satt²“ - mit Bratkartoffeln **und** Salzkartoffeln

Zum Dessert hausgemachter, hauchzarter Apfelstrudel mit Vanilleeis 18,00 €

Grünkohl vegan und vegetarisch siehe auf Seite 3!

Schnitzel-Karte

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage² 12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

Schnitzel von der Pute „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. 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 rustikalen Steakhauspommes 11,90 €

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

Baumann's Hof Burger „Caesar“

Gegrilltes Putenbrustfilet im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit Römersalat, Parmesan², Tomate, Cocktail-Burgersauce², 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 Orangenpfefferbrötchen mit Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomaten-Paprika Chutney^{3,5}, rustikalen Steakhauspommes 14,90 €

Baumann's Hof Burger „Barbecue Pulled Chicken“

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

Baumanns Hof Burger „Vegan“

Mit Falafel-Kichererbsen-Bratling, Salat, Tomaten, Sprossen, Möhrenstreifen im pikanten, hausgebackenen Sesambrötchen. Dazu süß-pikantes Mango-Chutney und Lemon-Grünteesauce 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 mageren Puten sind aus dem Osnabrücker 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 €

... mit italienischer Tomaten-Parmesankruste überbacken dazu 2,90 €

Zartes Putenbrustfilet - 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 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 Mayonnaise² oder Sour Crème, je 0,50 €

Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo	3,90 €
Chicken Nuggets 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

Nachdem unser Azubi Florian schon in der letzten Speisekarte ein Dessert kreiert hat, wollte sich nun unser Azubi Maarten auch kreativ beteiligen. Neben dem klassischen Obstsalat, den wir als Evergreen auf der Karte führen, sind nun alle drei neuen Desserts von unserem jungen Team. Ein paar Tage lang wurde ausprobiert, abgeschmeckt, gebacken, gerührt. Glückwunsch - wir finden alle richtig lecker!

Ein Klassiker:

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison, Vanilleeis und Sahne	4,90 €
--	--------

Essbares Dessert-Körbchen - hier isst das Auge mit!

Kleines, essbares Körbchen aus saftigem, leichtem Nussteig. Gefüllt mit fruchtigem Blutorangenragout und mit einer besonderen Orangenlikör-Vanilleschaumsauce

7,40 €

Black and White - eine Dessertvariation für Schokoladenfans

Hier ist der Name Programm: noch warmen, soften Schokoladenbrownie kombinieren wir mit einer echten weißen, fluffigen Mousse au Chocolat

6,90 €

Unser erstes veganes und lactosefreies Dessert

Lecker duftend, gebackener Apfel, gefüllt mit Marzipan und Rosinen, servieren wir mit veganem, cremigen Toffee-Eis und kandierten Walnüssen

6,50 €