



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Sommer 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, herzhaft Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche 4,90 €

Bohnen müssen nicht immer ein deftiger Eintopf sein -
Sommerlich-leichte Gemüsecrèmesuppe aus grünen Gartenbohnen, fein abgeschmeckt mit Zitronengras. Frisch gekocht mit herrlichem Aroma. 5,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Mango-Balsamico Passionsfrucht Vinaigrette² 3,90 €

Großer, frisch-gemischter Caesar Salat mit Roma- und buntem, gemischtem Salat, Gurke, Tomate, Parmesanhobel und cremigem Caesar-Dressing 9,50 €

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

... und fünf in Kräutern gebratene Riesen-Garnelen (Gambas) 8,50 €

Sommerlicher, veganer Salat aus Wildkräutersalaten, Granatapfelkernen und gegrilltem Sommergemüse. Mit gerösteten Pinienkernen und fruchtiger Mango-Balsamico Passionsfrucht Vinaigrette². Dazu ein krosses Kräuterbaguette 9,90 €

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

... und fünf in Kräutern gebratene Riesen-Garnelen (Gambas) 8,50 €



Ein italienischer Klassiker – und ganz „low carb“

Genießen Sie feinstes, hauchdünnschnittenes Carpaccio vom geistigen, rohen Rinderfilet von Black Angus Rindern eines familiengeführten Weide-Zuchtbetrieb aus Argentinien. Wir servieren es klassisch mit gerösteten Pinienkernen, Parmesanhobeln, hausgemachter Trüffel-Mayonnaise und Rucola-Salat. Dazu kross gegrilltes Kräuterbaguette. 13,90 €

Trinken Sie dazu einen guten trockenen Rotwein, etwa den Cabernet Sauvignon.



Liebling(s-vorspeise) mit einem großen Herz

Sommerzeit ist Tomatenzeit und es gibt viel mehr Sorten als man glaubt! Stark gerippt, saftig und superfleischig ist die „Ochsener“-Tomate, die wir mit köstlichem Büffel-Mozzarella, Crème de Balsamico-Essig, Rukola und hauchdünnen Zucchini-Scheiben servieren.

Extra dazu: würzig-milde Balsamico-Vinaigrette und ein kross gegrilltes Kräuterbaguette. 8,90 €

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 gegartes, „gezupftes“ Hähnchenbrustfilet, sehr zart und lecker gewürzt

5,90 €

... und fünf in Kräutern gebratene Riesen-Garnelen (Gambas)

8,50 €



Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert

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

8,50 €

... vegan mit köstlicher Süßkartoffel-Zwiebelcrème und Ofengemüse

9,50 €

... sommerlich-leicht mit Süßkartoffel-Zwiebelcrème, in Kräutern gebratenen Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten und cremigem Büffel-Mozzarella.

10,90 €

Hauptgänge vegetarisch und vegan

Frische, grüne Spinat-Tagliatelle mit einem saftigen Walnuss-Ricotta Pesto servieren wir mit in Sahne angebratenem Pak-Choi. Pak-Choi ist ein mildes Bleichgemüse und erinnert an Mangold. Mit frischem Pfeffer genießen!

11,90 €

Veganer Flammkuchen, herrlich knusprig und hauchdünn, mit herzhafter Süßkartoffel-Zwiebel-Crème und Sommergemüse aus dem Ofen

9,50 €

Kunterbuntes Mexiko – Das Land der Aromen

... war für uns Inspiration für dieses vegane, herzhaftes Gericht: **Süßkartoffel-Bohnen Chili** mit roten und schwarzen Bohnen, dem Anden-Getreide Quinoa, Süßmais, fruchtigen Tomaten, Oregano und gerösteten Chashewkernen. Wir servieren das Lieblingsgericht einer unserer Köchinnen so, wie es sich gehört: in einer essbaren Maistortilla-Schüssel, garniert mit frittiertem Rukola. 11,90 €



*Im veganen Kern liegt der Genuss –
Probieren Sie „Beyond Meat“*

Große, gefüllte Ochsenherztomate mit dem neuen, herzhaft angebratenem veganem „beyond-meat-Fleischersatz“, saftigem Gemüse-Couscous und Barbecue-Tomaten Paprika-Chutney. Hmmm - unbedingt probieren! 11,90 €

Der alternative Lebensmittelhersteller „Beyond Meat“ wurde 2009 in Kalifornien gegründet und ist inzwischen an der Börse notiert. „Beyond“ heißt „Darüber hinaus“. Mehrfach von Umweltorganisationen preisgekrönt liegt der Erfolg in dem sehr schmackhaften, vielseitigen Fleischersatz aus Erbsenprotein. Eine gute Antwort auf den zu hohen, gesundheitlichen und auch umweltschädlichen Fleischkonsum der Industrieländer, dazu noch gesünder als Fleisch und geschmacklich von Fleischliebhabern akzeptiert. Probieren Sie es einfach mal! Wir bieten weiter hinten auch einen veganen Burger an.

Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

Sommerlich-herzhafter Grillspieß vom Schweinefilet auf saftigem Barbecue-Tomaten Paprikagemüse und Steakhauspommes aus frischen Kartoffeln. 18,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind wird nach Ihren Wünschen gebraten und mit einer feinen Pistazien-Parmesankruste überbacken. Dazu passt sehr gut ein mild-fruchtiges Sommerbohnen-Birngemüse Gemüse und kleine Rosmarinkartoffeln in Schale. 26,90 €

Vor- und Nachgeschmack auf den Urlaub:

Mit Honig glasiertes Chili-Hähnchenfilet vom saftigen Fleischhähnchen, auf raffiniertem Orangen-Fenchelgemüse. Dazu passt sehr gut Couscous-Gemüse aus Hartweizengrieß, locker mit Kräutern und Gemüse aufgekocht. 15,90 €

Wir angeln uns sommerlichen Hochgenuss

Frische, grüne Spinat-Tagliatelle mit sahnigem Pak-Choi und Räucherlachs-Streifen in einem saftigen Walnuss-Ricotta Pesto. Pak-Choi ist ein mildes Bleichgemüse und erinnert an Mangold. Mit frischem Pfeffer genießen! 14,90 €

Mediterraner Grill-Fischteller

Feine Filets von der Rotbarbe, Lachs und Gambas. Gegrillt mit viele Kräutern und einem Hauch von Knoblauch. Servieren wir mit grünem Salat² und neuen Schwenkkartoffeln. 22,50 €

Rotbarbenfilet in Mandelkruste, fein in Butter gebraten.

Wir servieren den weiß-feinen Fisch mit der knusprig-rosa Haut auf einer samtig-pikant-frischen Limetten-Senfsauce, kurz angebratenem Pak Choi Bleichgemüse und frischer Pasta. 15,90 €

Die Matjeszeit ist da!

Klassisch, frisch, lecker: Feine Matjes-Filets frisch zubereitet nach Hausfrauenart in Sahne mit frischen Äpfeln, Gürkchen und Dill. Wählen Sie dazu: 13,90 €

A)

... mit Bratkartoffeln, lecker mit Speck² und Zwiebeln oder

B)

... mit neuen Schwenkkartoffeln, in Butter



„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 Schwein „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. 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“

Leckere Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Pommes und Salatgarnitur² 13,90 €

Natur-Filetschnitzel vom Hähnchen „Caprese“

saftig mit Tomate und echtem Büffelmozzarella-Käse gratiniert. Dazu Pommes und Salat² 14,90 €

Burger-versammlung

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 Hähnchenbrustfilet im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit Römersalat, Parmesanhobeln², Tomate, cremigem Ceasar-Dressing und rustikalen Steakhauspommes 11,90 €

Baumann's Hof Burger „Barbecue Pulled Chicken“

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

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

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



Burger-versammlung

Baumann's Hof Burger „Fisch & Meer“
Feines Fischfilet vom tagesaktuellen Fisch, z.B. Lachs oder Zander, servieren wir mit in Kräutern gegrillten Gamba-Filets im hausgebackenem Sesambrotchen. Mit Römersalat, hausgemachter Honig-Senfauce, raffinierter Trüffel-Mayonnaise, Tomate, frittierten Onion Rings und Steakhauspommes 15,90 €



Baumanns Hof Burger „Vegan Beyond meat“
Mit der neuen, herzhaft angebratenen, veganen „Beyond-meat-Patty“, Salat, Tomaten, Sprossen, Möhrenstreifen im hausgebackenen, pikanten, Orangenpfefferbrötchen. Dazu frittierte Onion Rings und Tomaten-Chutney, rustikale Steakhauspommes. 13,50 €

... Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Burger auch mit Süßkartoffel Pommes 2,50 €

Der alternative Lebensmittelhersteller „Beyond Meat“ wurde 2009 in Kalifornien gegründet und ist inzwischen börsennotiert. „Beyond“ heißt „Darüber hinaus“. Mehrfach von Umweltorganisationen preisgekrönt liegt der Erfolg in dem schmackhaften, vielseitigen Fleischersatz aus Erbsenprotein. Eine gute Antwort auf den zu hohen, gesundheitlichen und auch umweltschädlichen Fleischkonsum, dazu noch gesünder und geschmacklich von Fleischliebhabern akzeptiert. Probieren Sie!



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 €
Zartes Hähnchenbrustfilet - hochwertiges, saftiges Fleischhähnchen	13,90 €
Wählen Sie gern dazu ...	
Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Vinaigrette ²	3,50 €
Steakhaus Pommes frites	2,90 €
Kross gebackenes Knoblauchbaguettes	3,50 €
Süßkartoffel Pommes	3,90 €
Bratkartoffeln ²	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 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 ... wir servieren auch gern zwei Löffel ...

Ein Klassiker:

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

Fluffig und fruchtig

Unsere feine Mini-Waldbeeren-Tarte schmeckt mit einem erfrischenden Blaubeeren-Minz-Sorbet und vielen marinierten Beeren 6,90 €

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 €

Hausgemachter Blaubeer-Oreo-Cheesecake aus dem Weckgläschen

Der etwas andere Nachtisch. Wer kennt sie noch nicht, die angesagten „Oreo-Kekse“? Zahlreiche Schauspieler sind öffentliche Fans von dem schwarz-weißen Keks mit Vanillefüllung, dabei gibt es sie schon seit 1912! Wir zerbröseln sie und schaffen damit unsere Basis für dann herrliche Blaubeeren und sehr cremigen Mascarpone Crème, verfeinert mit einem Hauch Zitrone. Sommer pur! 5,90 €