



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Sommer 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!

Vorspeisen – Suppe und andere Kleinigkeiten



Hausgemachte, herzhafte Tomatencremesuppe mit Crème fraîche
(vegan ohne Crème fraîche) 4,90 €

Frische, milde Pfifferlingscremesuppe mit Sahneschaum, hmhhh 5,90 €

Salate & Ofenkartoffeln (pur oder ergänzt)

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

Veganer Salat aus Wildkräutersalaten, zusätzlich frischen Kräutern dazu wie Petersilie, Dill, Minze, Basilikum (auch aus unserem Kräutergarten) und geröstetem Ofengemüse und Kräuterkartoffeln.
Dazu Avocado-Dip und Ahornsirup- Vinaigrette¹. 11,90 €

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat¹ 6,50 €
(vegan mit Avocado-Dip statt Sour Crème) 8,50 €

Bestellen Sie zu unseren Salaten oder Ofenkartoffeln gern dazu:

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



Bestellen Sie zu unseren Salaten
oder Ofenkartoffeln gern dazu:

... 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 €

... Saftige, hausgemachte Hackbällchen aus
magerem Lamm- und Rindfleisch. Mit vielen
frischen Kräutern und gehackten Cranberrys.
Dazu erfrischende Joghurt-Minzsauce.
Inspiriert von der libanesischen Küche. 6,90 €

... Riesen-Garnelen, gebraten in Kräutern und
Knoblauchöl 6,90 €

... Flammkuchs, vom Chef hausgemacht, saftig
und kross zugleich, mit Orangenpfeffer 7,90 €



Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert



... klassisch mit Crème fraîche, Speckwürfeln²,
Zwiebeln und Rucola 8,90 €

... vegan und knusprig, mit Thymian-Sesamöl, Grillgemüse
und Cherrytomaten, Rucola 9,50 €

... vegetarisch mit Crème fraîche, Rucola, Cherrytomaten
und zerlaufendem Kräuter-Mozzarella 9,50 €

... herzhaft-sommerlich mit Crème fraîche, Rucola,
Cherrytomaten, zerlaufendem, gebackenem
Kräuter-Mozzarella und zartes Pulled Turkey Fleisch.
Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes, „gezupftes“
Putenbrustfilet. 10,50 €



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 €

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

... mit neuen Schwenkkartoffeln, in Butter



Altdeutsches Abendbrot - Strammer 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 Stamm 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

Mexiko – Land der Aromen

... war für uns Inspiration für dieses vegane, herzhaftes Gericht:
Süßkartoffel-Bohnen Chili mit roten und schwarzen Bohnen, roten Linsen, Süßmais, fruchtigen Tomaten, Oregano, gerösteten Chashewkernen. Wir servieren das Lieblingsgericht einer unserer Köchinnen so, wie es sich gehört: in einer essbaren Maistortilla-Schüssel, garniert mit frittiertem Rukola. (h,a) 12,90 €



Veganer Flammkuchen, knusprig und hauchdünn, mit Thymian-Sesamöl, Grillgemüse und Cherrytomaten, Rukola 9,50 €

Hier kommen Minis groß raus!

Gefüllte, zarte Baby-Gemüse mit veganer Buchweizen-Pepites-Kräuter-Füllung. Buchweizen schmeckt schön nussig, Pepites sind Kunst-Mininudeln rein aus Gemüse, also glutenfrei. Mit Thymian-Mandelmilch Sauce und gebratenen Kartoffel-Spalten mit libanesischen Gewürzen. 13,90 €



Fein, pur – edel und einfach lecker!

Frische, schwarze Tagliatelle-Pasta, mit Trüffelbutter und schwarzem Trüffel. In milder Sahnesauce, mit Zucchini-Streifen, Parmesan und Rucola 16,90 €

Vorspeise oder sommerliche Hauptspeise

Feines, echtes Caprese von Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico servieren wir mit ofenwarmem, **mit Mozzarella und Rukola** gefülltem Foccchiabrot nach italienischer Art. 10,90 €

Kleine Glückspilze - Frische Pfifferlings-Pasta!

Hausgemachte, gefüllte Pasta mit cremigem Ricotta und frischen Pfifferlingen. In cremiger Pilzrahmsauce und gebratenen, frischen Pfifferlingen. Servieren wir mit frischem Pfeffer, Rukola und Parmesan.

Dazu unbedingt einen kühlen Chardonnay genießen!

16,90 €



Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

Fisch und Bier - das rat' ich Dir!

Eine richtig gute Kombination - Frischer Flamlachs mit einer Senf-Weißbiersauce. Lachs vom offenen Feuer ist knusprig und saftig zugleich, dazu schmecken Schmorgurken und Schwenkkartoffeln. Und natürlich ein besonderes Bier: Wir empfehlen ein belgisches Weißbier von der Klosterbrauerei „La Trappe“ (Dieses bestellen Sie bitte extra dazu).

18,90 €



Hähnchenfilet „natur“ gegrillt mit hausgemachter, gefüllter Pasta mit cremigem Ricotta und frischen Pfifferlingen. In cremiger Pilzrahmsauce und gebratenen, frischen Pfifferlingen. Servieren wir mit frischem Pfeffer, Rukola und Parmesan. Dazu unbedingt einen kühlen Chardonnay genießen!

18,90 €



Humm ... frische Pfifferlinge!

Saftige Medallions von Schweinefilet, umwickelt mit luftgetrocknetem Serranoschinken mit in Butter gebratenen, frischen Pfifferlingen, grüne Sommerbohnen, geschmolzenen Cherrytomaten und Schwenkkartoffeln².

21,90 €

Mediterraner Grill-Fischteller

Feine Filets vom Zander, Lachs und Gambas. Gegrillt mit viele Kräutern, Orangenpfeffer und einem Hauch von Knoblauch. Dazu passen gebratene Rosmarin-Kartoffelwürfel, grüner Salat und Minzjoghurt-Sauce 22,50 €

Hack – wie schön!

Sommerliches Chilli mit Lamm-Hackbällchen

In einer Maistortilla-Schüssel servieren wir ein **Süßkartoffel-Bohnen Chili** mit roten und schwarzen Bohnen, Süßmais, fruchtigen Tomaten, Oregano, Cashewkernen und frittiertem Rukola. Herrlich saftige Lamm-Rinderhackbällchen und Minzjoghurt machen das Chilli zum Lieblings-Gericht.

18,50 €

„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 €

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 €

Schnitzel vom Schwein „Hawaii“

fruchtig mit frischer Ananas und Goudakäse gratiniert. Pommes und Salat² 14,90 €

Pfifferlings-Schnitzel vom Jungschwein aus dem Oldenburger Land, bereiten

wir frisch für Sie zu, mit in Butter gebratenen frischen Pfifferlingen.

Mit Pommes und Salatbeilage. 16,40 €

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 Sesambrötchen mit Bacon², Spiegelei, Cheddarkäse, 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 Turkey 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 €

Baumann's Hof Burger „3erlei Mini Burger“

... am liebsten möchten Sie verschiedene Burger probieren, aber drei große sind zu viel? Versuchen Sie unsere drei beliebten als Minis! Im roten Brötchen herzhaftes Pulled Turkey mit sahnigem Coleslaw, im Sesambrötchen mageres Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind mit Burgersauce und Cheddarkäse und Gewürzgurke. Und im schwarzen Brötchen feines Dry Age Beeffleisch, das ist trocken gereiftes Fleisch mit einem besonders nussigen Geschmack. Dazu Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat und frittierte Zwiebeln. Bei allen natürlich auf den Brötchen: frischer Salat und rustikale Steakhauspommes 16,90 €



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

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



Mutprobe oder unsere Zukunft? Wer schon einmal die Zukunft probieren möchte:

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. Schmeckt nussig-mild nach gutem Schwarzbrot. Außer Insekten enthält das Patty Getreide, Gemüse und keine Zusatzstoffe. Wir servieren den „ersten, originalen Insektenburger Deutschlands“ von dem innovativen Start-Up Unternehmen „Bug-Foundation“. Im hausgebackenen Sesambrötchen. Saftig mit hausgemachtem Coleslaw³ (Karotten-Krautsalat in Sahne), Salat, Gurke, Onion Rings, Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce. Mit Steakhauspommes 13,90 €

Lebensmittel aus Insekten ist in großen Teilen der Welt 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 Schwarzbrotchen. Dazu frittierte Onion Rings und Avocadocrème, 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 €

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

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 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	5,20 €
--	--------



Weißer Mousse mit fruchtigen Kirschen

extrem verführerisch, und sommerlich: Weißes Schokoladenmousse mit Kirschen, Erdbeer-Cassis, Schokoladenschicht und Knusperboden ... mit Kirschragout

7,90 €

Erfrischendes Minz-Parfait mit dunkler Schokolade und Schokoeis Kern - das ist Sommer und schmeckt auch „before eight“ 😊 Wir servieren frische Blaubeeren dazu.

6,90 €

Weißer Tartufo in Espresso

Heißer Espresso und feines Zabaione-Trüffel Schokoladeneis – so genießen die Italiener das Dessert – probieren Sie mal! 7,90 €

