


  
 LANDHOTEL
   
*Baumann's Hof*



### Speisekarte Frühjahr 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 €
Frühlings-Hühnersuppe mit Lauchzwiebel, Spargel, Cherrytomaten	5,90 €

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahnehaube 4,90 €

## Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette<sup>2</sup> 3,90 €

**Großer, frisch-gemischter Caesar Salat** mit Roma- und buntem, gemischtem Salat, Gurke, Tomate, Parmesanhobel und Ceasar-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 gebratener Garnelen 8,50 €

**Frühlingshafter, veganer Salat** aus Wildkräutersalat, Rucola und Zuckerschoten. Mit gerösteten Pinienkernen, frischen Erdbeeren und in Sesam gebackenem grünem und weißem Spargel. Dazu herzhaft Rosmarinkartoffeln in Schale aus dem Ofen. Macht lecker satt und macht glücklich! 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 gebratener Garnelen 8,50 €

**Geröstetes Steinofenbaguette “Caprese“** mit Roma Tomaten, feinem Büffel-Mozzarella und frischem Mandel-Kräuter-Pesto, frischer Pfeffer 8,50 €

## Sehr königlich - die feine, leichte Spargel-Vorspeise

Buttermilch-Mousse von grünem- und weißem Spargel mit frischem Pfeffer, mit süß-säuerlich mariniertem Sesam-Bimi-Gemüse. Passend dazu: frische Erdbeeren!

Bimi ist eine neuere Gemüsesorte, die aus einer Kreuzung von Kai-lan, einem chinesischen Gemüse, das an Mangold erinnert, und Brokkoli entstanden ist. Vom Aussehen und Geschmack ähnelt er grünem Spargel mit einer zarten Brokkoliblüte - wahrscheinlich wird er deswegen auch Spargelbrokkoli oder Broccolini genannt. 8,90 €

## Kleine Gerichte

**Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat<sup>2</sup>**  
(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 gebratener Garnelen 8,50 €

### Flammkuchen mit Crème fraîche, auf dem Holzbrett serviert

... klassisch mit Speckwürfeln<sup>2</sup>, Zwiebeln und Rucola 8,50 €

... Spargel-Flammkuchen vegetarisch mit grünem Spargel,  
Cherrytomaten und Parmesan 9,90 €

... Spargel-Flammkuchen mit grünem Spargel,  
Cherrytomaten und Parmesan und knusprigem Serranoschinken 10,90 €

## Hauptgänge vegetarisch und vegan (weitere siehe Spargelkarte)

**„Giganti“ - große Muschelpasta** gefüllt mit Spargel und Ricotta in frischer Safran-  
Bärlauch Sauce, weißem und grünem Spargel, Parmesan und Rucola 11,90 €

**Vegane Schupfnudeln** mit gebratenem Frühlingsgemüse in herzhaftem  
Tomaten-Rhabarber Ragout, gerösteten Mandeln und frischem Rucola 10,90 €

**Locker-leichter veganer Kräutercrêpe**, gefüllt mit im Ofen gebackenen  
grünem und weißem Spargel und Salatbouquet<sup>2</sup>. Dazu feine mediterrane  
Wein-Nussauce aus Cashewkernen und getrockneten Tomaten. 11,90 €

## Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

**Gegrilltes Lammkarree** im Kräuter-Heubett gegart, auf Frühlings-Gartengemüse mit Schupfnudeln mit herzhaftem Tomaten- Rhabarber-Ragout 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 €

**Gegrilltes Lachsfilet** auf cremigem Blattspinat und neuen Kartoffeln. Dazu feine Weißweinsauce. 18,90 €

**Medallions vom Schweinefilet** im Serrano Schinken-Mantel in feiner Rosmarin-Rotwein-Sauce, herzhaften Bratkartoffeln und karamellisiertem Möhrengemüse 18,90 €

### **Probieren Sie mal etwas Orientalisches:**

**Gefüllte Zitronen-Hähnchenbrust** - fein gefüllt mit Blauschimmelkäse und Mandelpaste. Mit lockerem Kräuter-Couscous, karamellisiertem Möhrengemüse und Safran-Bärlauch Sauce. 16,90 €

**Gegrilltes Lachsfilet im lockerem Kräutercrêpe**, mit im Ofen gebackenen grünem und weißem Spargel. Dazu feine mediterrane Wein-Nusssauce aus Cashewkernen und getrockneten Tomaten. 17,90 €

### **„Kirchdorfer Teller“**

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!

### Suppe und Salate

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahne 4,90 €

### Sehr königlich - die feine, leichte Spargel-Vorspeise

Buttermilch-Mousse von grünem- und weißem Spargel mit frischem Pfeffer, mit süß-säuerlich mariniertem Sesam-Bimi-Gemüse. Passend dazu: frische Erdbeeren! Bimi ist eine neuere Gemüsesorte, die aus einer Kreuzung von Kai-lan, einem chinesischen Gemüse, das an Mangold erinnert, und Brokkoli entstanden ist. Vom Aussehen und Geschmack ähnelt er grünem Spargel mit einer zarten Brokkoliblüte - wahrscheinlich wird er deswegen auch Spargelbrokkoli oder Broccolini genannt.

8,90 €

**Klassischer Spargelteller:** Ein gutes Pfund Heimischer Spargel mit Salzkartoffeln, frisch gemachter Sauce Hollandaise **ODER** Nussbutter 14,90 €

### Wählen Sie gern dazu ...

Gekochten Honig-Schinken und milder, roher Serranoschinken 4,50 €

Portion Rührei 2,90 €

In Butter gebratenes Schweineschnitzel 5,90 €

In Butter gebratenes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper Panade 8,90 €

Gegrilltes Lachsfilet 7,90 €

2 Schweinefiletmedallions im Serranoschinkenmantel 11,90 €

Argentinisches Rumpsteak 15,90 €

Argentinisches Rinderfilet 19,90 €

**Spargel „satt“ - wir servieren am Tisch oder bieten Buffet**

**2-Gänge Menü mit Suppe ODER Dessert: 25,00 €**

**3-Gänge Menü mit Suppe UND Dessert: 27,00 €**

Frische Spargelcremesuppe mit Spargelstangen und Sahne

Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, Nussbutter, gekochtem Honigschinken, rohem Serranoschinken, Rührei, Schnitzeln vom Schwein und Hähnchen

Frische Erdbeeren mariniert mit Vanilleeis

## **Schnitzel-Karte**

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“**

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage<sup>2</sup> 12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

**„Spargel“-Schnitzel vom Schwein**

mild und saftig mit weißem Spargel und Goudakäse gratiniert.

Dazu Pommes, Sauce Hollandaise und Salatbouquet<sup>2</sup> 14,90 €

**Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“**

Region Mittelweser, in Mandel-Kruste, mit Pommes und Salatbeilage<sup>2</sup> 13,90 €

**XXL Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“**

Vier leckere Schnitzel aus dem Oldenburger Land, in Butter gebraten mit Pommes, Salatgarnitur<sup>2</sup> und frischer Pilzrahmsauce

18,90 €

**Schnitzel vom Schwein „Ritter-Art“**

mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Mit Pommes und Salatbeilage<sup>2</sup> 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 Salatgarnitur<sup>2</sup> 13,90 €**

**Schnitzel vom Schwein „Hawaii“**

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

## **Burger-Karte**

**Baumann's Hof Burger „Klassik“**

Mit magerem Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon<sup>2</sup>, Spiegelei, Cheddar-Käse, Gewürzgurke, Salat, Tomate, hausgemachter Burgersauce<sup>2</sup> 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, Parmesan<sup>2</sup>, Tomate, Cocktail-Burgersauce<sup>2</sup>, rustikalen Steakhauspommes 11,90 €

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

Weißer Heidespargel auf einem Schnitzel mit Sauce Hollandaise und feinem rohem Serranoschinken, im luftig- hausgebackenem Sesambrötchen, Salat und rustikalen Steakhaus-Pommes 12,90 €

**Baumann's Hof Burger „Dry Age“**

Hochwertig dunkel gereiftes Beef vom Hereford Rind aus Deutschland. Aromatisch, fettarm zart. Im hausgebackenen, pikanten Orangenpfefferbrötchen mit Cheddar-Käse, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomaten-Paprika Chutney<sup>3,5</sup> 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 Coleslaw<sup>3</sup> (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.

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 Hähnchenbrustfilet** - hochwertiges, saftiges Fleischhähnchen 13,90 €

### Wählen Sie gern dazu ...

Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Himbeer-Balsamico-Vinaigrette<sup>2</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 2,50 €

Frisches Marktgemüse 3,50 €

In Butter geschmorte Zwiebeln 3,50 €

Portion Ketchup<sup>5,2</sup> oder Mayonnaise<sup>2</sup> 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

### Ein Klassiker:

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

### Herrlich und einfach pur

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis	4,90 €
----------------------------------	--------

### 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 €

### Hausgemachtes Rhabarber-Zitronen Tiramisu mit Erdbeeren

Die etwas andere Tiramisu. Mit erfrischendem, sehr cremigem Mascarpone und Rhabarber, verfeinert mit einem Hauch Zitrone. Frühling pur!

7,90 €

## Heiße Getränke und Spezialitäten

### Kaffee und mehr

Kaffee Crème - 100% Arabica Bohne, aromatisch, fair gehandelt

2,30 €

Als Kännchen oder Pott	3,80 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,30 €
Als Kännchen oder Pott	3,80 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Espresso Macchiato	2,50€
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,10 €
Latte Macchiato	3,00 €
- dazu mit Bailey's	5,70 €
- Karamel Sirup	3,50 €
Tasse „Schwarter“ - regionale Kaffeespezialität mit Korn	4,80 €
Liter „Schwarter“ - regionale Kaffeespezialität mit Korn	15,00 €
Irish Coffee	
Gesüßter, heißer Kaffee, mit Whiskey, Karamell, Schlagsahne	5,90 €
Becher heiße Schokolade	3,80 €
- mit Rum „Lumumba“	4,20 €
- mit Amaretto	4,40 €
Glas roter Winzer-Glühwein, fein gewürzt	3,90 €
Heißer Grog mit Rum	4,70 €
Winter Blanco 43 <b>oder</b> Sommer Blanco 43	
- Aufgeschäumte, heiße Milch mit Likör 43	4,70 €

## Tee

Tasse Ronnefeldt Tee - Verschiedene Sorten	2,30 €
Als Kännchen oder Pott	3,80 €
Darjeeling, Assam, Earl Grey, English Breakfast, Masala Chai Schwarztee	
Grüntee „Morgentau“, Waldbeeren-Früchtete, Minze, Lemon Fresh Früchtete	
Rooibos Tee „Wellness“, Rooibos Orange-Vanille, Ayurveda-Ingwer-Kräuterte	
Bergkräuter, Weißer Grüntee „Fruity White“ mit Birne und Pfirsich, Kamille	