

Beckmannshof



Unsere Aperitifempfehlungen

Hauscocktail „Beckmannshof“

Calvados, Pfirsichlikör, Orangensaft, Sekt

6,50 €

Hauscocktail „Beckmannshof“ – alkoholfrei

Orangensaft, Erdbeersirup, Limettensirup, Tonic water

5,50 €

Unser Spargelmenü

*Riesengarnelen in Kräutern gebraten
auf Spargelsalat*

Spargelcremesuppe mit pfeffergebeiztem Carpaccio

*Schollenfilet auf grünem Spargel
mit Nordseekrabben in Dillsoße*

oder

*Roastbeefroulade auf gebratenem Spargel,
Rissolékartoffeln, Trüffeljus*

Tatar von Ziegenkäse mit Tomatenvinaigrette

oder

Sauerampfer-Quarkmousse mit frischen Erdbeeren

42,00 € pro Person

als 6-Gang-Menü 52,00 € pro Person

(ohne Wahlmöglichkeit bei Hauptgang und Dessert)

Beckmannshof



Spargelspezialitäten

Unsere Weinempfehlung

2010er Laufener Altenberg „Cuvée L“
Gutedel, Müller-Thurgau, Solaris, Q.b.A., trocken
Winzer Genossenschaft Laufen eG
BADEN

Flasche 0,75 l – 15,00 € 0,25 l – 5,50 €

Vorspeise und Suppe

Spargelcremesuppe mit pfeffergebeiztem Carpaccio 6,00 €

Riesengarnelen in Kräutern gebraten
auf Spargelsalat in Tomatenvinaigrette 15,90 €

Hauptgerichte

Roastbeefroulade auf gebratenem Spargel,
Rissolékartoffeln, Trüffeljus 19,90 €

Seeteufelmedaillons und Garnelenbratwurst
auf Spargel-Morchelragout 26,50 €

1 Pfund frischer Stangenspargel (brutto)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln
16,20 €

- ▶ mit gemischtem Schinken 19,70 €
- ▶ mit Zanderfilet 21,20 €
- ▶ mit Wiener Schnitzel 22,70 €
- ▶ mit Rinderfilet 28,00 €

Beckmannshof



<i>Vorspeisen</i>	€
<i>Kleiner gemischter Salat mit Vinaigrette oder Joghurtdressing</i>	4,00
<i>Großer gemischter Salat mit Vinaigrette oder Joghurtdressing</i>	7,00
<i>Ziegenkäse mit Orangensenf, Nüssen und Thymian gratiniert auf Ruccolasalat in Himbeerdressing</i>	9,80
<i>Seeteufelbäckchen in Kräutern gebraten auf Endivien-Kartoffelsalat</i>	11,50
<i>Kalbstatar mit Tamarindensoße und Ruccolasalat</i>	10,50
<i>Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme</i>	13,50
<i>Suppen</i>	
<i>Tagessuppe</i>	5,50
<i>Paprikaessenz mit Chorizoklößchen</i>	6,00
<i>Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Spanferkelbäckchen</i>	6,50

Beckmannshof



Hauptgerichte – Fisch

€

*Lachsforellenfilet auf Blattspinat
mit Estragonsabayon überbacken, Salzkartoffeln* 17,50

*Schollenfilet auf grünem Spargel
mit Nordseekrabben in Dillsoße* 18,50

*Zanderfilet unter der Bärlauchkruste
junges Gemüse, Salzkartoffeln, Weißweinssoße* 19,90

Hauptgerichte – Fleisch

Das Thüringer Duroc-Schwein

Feinste Marmorierung sorgt für saftiges Schweinefleisch

Kotelett vom Duroc-Schwein

auf Stielmus, Rissolékartoffeln, Trüffelsoße

17,50 €

*Kalbsnieren in Pommery-Senfsoße
mit Kartoffelpüree und glasierten Möhrchen* 17,60

*Gefüllte Kaninchenkeule in Malzbier geschmort
Linguini Nudeln und junges Gemüse* 18,90

*Rumpsteak mit Kräuterpesto und Currybutter überbacken
Bratkartoffeln und Salatteller* 20,90

*Lammcarrée unter der Kräuterkruste
mit Olivenpüree und mediterranem Gemüse* 25,00

*Tournedo vom Rinderfilet mit Meerrettich-Frischkäsefüllung
buntes Gemüse, Kartoffelkrusteln* 26,00

*Die meisten unserer Hauptgerichte servieren wir auch gern als „Seniorenportion“
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

Beckmannshof



Vegetarisches

€

*Paprikaschote mit pikantem Gemüsereis gefüllt
und Mozzarella überbacken, Tomatensalsa* 10,50

*Linguini Nudeln
mit Spargel-Brokkoliragout und Maccadamianüssen* 11,00

Kleinigkeiten und Rustikales

*Brotzeit „Beckmannshof“
Verschiedene Wurstsorten und Käse mit
Bauernbrot und Butter* 8,00

*Bunter Salat in Vinaigrette mit Ziegenkäse,
Shrimps, Oliven, hausgebeiztem Lachs und
Maccadamianüssen* 10,90

Gemischte Blattsalate in pikantem Sesam-Wasabidressing
- mit Seeteufelbäckchen 12,50
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen 13,00
- mit Lammkoteletts 14,50

Linguini Nudeln in Basilikumpesto mit Garnelen 11,00

*Rosa gebratenes Roastbeef (kalt aufgeschnitten)
mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade* 15,20

*“Jägerspieß”
Drei Medaillons vom Rind und Schwein
mit Champignonrahmsoße, Pommes frites, Salatteller* 15,40

*Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat* 18,90

Beckmannshof



Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne

4,30 €

Gemischtes Eis mit Obstsalat

5,50 €

*Rhabarberkompott
mit gebackenem Amarettopudding*

6,50 €

*Sauerampfer-Quarkmousse
mit frischen Erdbeeren*

6,80 €

*Weißes Moccamousse an Blutorangensalat
mit kandierten Nüssen*

7,50 €

Dessertvariation „Beckmannshof“

8,90 €

*Tatar von Ziegenkäse
mit Tomatenvinaigrette*

7,20 €

Beckmannshof



Für unsere kleinen Gäste...

"Eierei"
3 Eierkuchen mit süßer Füllung Deiner Wahl
Zimt-Zucker, Aprikosen-, Erdbeer- oder Sauerkirschkonfitüre
4,20 EUR



Pasta & Basta
Linguini Nudeln mit feiner Tomatensoße
4,50 EUR

"Verstecktes Schweinchen"
Schweineschnitzel mit Pommes frites
und buntem Gemüse
6,90 EUR

Rahmgeschnetztes
mit Nudeln und buntem Salat
5,90 EUR

"Seemannsschmaus"
Frisches Fischfilet mit Kräutersoße
und Kartoffelschnee
6,50 EUR

"Jörgs kleiner Feinschmeckerteller"
Medaillons vom Schweinefilet mit frischem Marktgemüse
und Bratkartoffeln
7,80 EUR

Und zum Nachtisch...
Unser Eiszwerg
2,50 EUR