

Beckmannshof



Speise- und Getränkekarte

Stand 10. Juni 2026

Herzlich willkommen im Hotel-Restaurant Beckmannshof !!!

An dieser Stelle möchten wir Sie auf die Aquarelle in unserem Restaurant aufmerksam machen, die uns von der Wattenscheider Künstlerin

Gisela S. Collenburg

zur Verfügung gestellt wurden.

Wir lernten uns während „WAT kreativ“ im März 2001 kennen, und sofort war uns klar, dass ihre Aquarelle genau in das Ambiente unseres zukünftigen Restaurants passen würden.

Gisela Collenburg, die seit 1954 in Bochum lebt und arbeitet, lässt sich gern in ihrer Malerei von der Farbe beflügeln, bleibt aber der Form treu. Sie ist spontan, aber nie planlos. Ihre malerische Ausdrucksweise variiert von naturnah und detailliert bis zu ganz freier Darstellung. Jeweils so, wie es ihrem künstlerischen Anliegen entspricht. Sie bevorzugt für die Realisierung ihrer Empfindungen, der Intensität und dem Farbenreichtum der Natur das Aquarell, für sie als ehrlichste, spontanste Spiegelung ihres intensiven Seherlebnisses.

Sollten Sie Interesse oder Gefallen an den Bildern von Frau Collenburg gefunden haben, sind wir gern bereit Ihnen weitere Informationen zu geben oder den Kontakt zur Künstlerin herzustellen.

Uns bleibt nun noch, Ihnen einen
GUTEN APPETIT
zu wünschen.
Ihre Familie Mucha

Beckmannshof



Unsere Aperitifempfehlungen

Hauscocktail „Beckmannshof“

Calvados, Pfirsichlikör, Orangensaft, Sekt

7,50 €

Hauscocktail „Beckmannshof“ – alkoholfrei

Orangensaft, Erdbeersirup, Limettensaft, Tonic water²

6,50 €

Martini Floreale Spritz – alkoholfrei

Martini Floreale, Apfelsaft, Soda

7,00 €

25 Jahre Genuß & Gastfreundschaft **Das Jubiläumsmenü**

**Cocktail von Nordmeergarnelen
in der Zuckermelone**

**Currykraftbrühe
mit Mango und Lauch**

**Rücken vom Thüringer Duroc-Schwein
gebratene Pfifferlinge, confierte Kartoffeln, rote Zwiebelmarmelade**

oder

**Zanderfilet in der Kartoffelkruste
auf frischen Pfifferlingen à la crème**

Belgische Waffel mit Aprikosenkompott und Pistazieneis

4-Gang-Menü – 45,00 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise – 38,00 €

3-Gang-Menü mit Suppe – 35,00 €

Weinbegleitung 28,00 €

(1 Flasche Sauvignon blanc oder Merlot und eine Flasche Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 l)

**Bitte beachten Sie, dass der späteste Beginn des Menüs
von Mittwoch bis Samstag 20.00 Uhr ist und am Sonntag mittag 12.30 Uhr.**

Beckmannshof



Hinweis zu Reservierungen ab 10 Personen
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir in unserem Restaurant
ab 10 Personen ggf. eine reduzierte Auswahl
unserer Speisekarte anbieten.

Die Vorspeisen

Gemischte Blattsalate

mit Vinaigrette oder Joghurtdressing

7,90 €

Gurkensalat in Joghurt-Dillrahm

7,30 €

Ziegenkäse mit Aprikosensenf, Nüssen und Thymian gratiniert
Ruccolasalat in Himbeerdressing

15,50 €

Rosa Kalbstafelspitz

gebratene Pfifferlinge, Parmesanspäne, Balsamicocreme

15,50 €

Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme

18,50 €

Cocktail von Nordmeergarnelen

Zuckermelone

16,00 €

Salat von Land und Meer

Bunte Blattsalate in Vinaigrette

mit Roastbeefstreifen, gebratenen Garnelen und Ziegenkäse

15,00 € als Vorspeise - 22,50 € als Hauptgericht

Vorspeisenvariation für 2 Personen

Cocktail von Nordmeergarnelen, Kalbstafelspitz,
Carpaccio vom Rinderfilet, Ziegenkäse
und Currykraftbrühe

33,00 €

Beckmannshof



Die Suppen

Pfifferlingrahmsuppe mit Speckchip
9,90 €

**Currykraftbrühe mit Mango und Lauch
Garnelenspieß**
9,50 €

Allerlei Hausgemachtes zum Mitnehmen

Rote Zwiebelmarmelade (ca. 220 g) (passt zu kurzgebratenem Fleisch, Gegrilltem und Käse)	4,00 €
Kürbis-Ananas-Chutney (ca. 220 g) (passt zu gegrilltem Fisch und Fleisch, kaltem Braten und Garnelen...)	4,00 €
Birnen-Eierlikör-Marmelade (ca. 220 g)	4,00 €

Das Meer / Der Fluß

**Schollenfilet mit Nordseekrabben
auf grünem Spargel, Salzkartoffeln, Dillsoße**
29,50 €

**Zanderfilet in der Kartoffelkruste
auf frischen Pfifferlingen à la crème***
29,50 €

Das Land

**Milchkalbsleber
mit glacierten Aprikosen, Speck, Kartoffelpüree und Salat***
26,90 €

**Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kartoffelpüree und wildem Brokkoli***
29,00 €

**Rücken vom Thüringer Duroc-Schwein
gebratene Pfifferlinge, confierte Kartoffeln, rote Zwiebelmarmelade***
29,50 €

Beckmannshof



Die Klassiker

Beckmannshof-Burger

**180g dry aged beef patty mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon,
Tomate, Ruccola und Käse im Homestyle-Bun,
Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise**

23,50 €

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb,
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites
und Gurkensalat***

32,00 €

Rumpsteak

**mit Kräuterpesto und Currybutter überbacken
Bratkartoffeln, Blattsalat in Vinaigrette***

34,50 €

Das Deftige

**Rosa Kalbstafelspitz (kalt aufgeschnitten)
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße**

22,50 €

**Medaillons vom Rind und Schwein mit Waldpilzrahmsoße
Pommes frites und Blattsalat in Vinaigrette**

26,00 €

Die Nudeln

Linguini Nudeln mit frischen Pfifferlingen in Parmesanrahm

21,00 €

mit Garnelen

26,50 €

**Paprikaschote mit pikantem Gemüsereis gefüllt und Käse überbacken
Tomatensugo**

21,50 €

Gern servieren wir die mit einem Stern gekennzeichneten Hauptgerichte in verkleinerten Portionen mit Abzug von 3,00 €

Beckmannshof



Das Dessert

„Espresso Deluxe“³

**Zwei Kuchenminis mit Schokoladensoße und einem Espresso
6,50 €**

„Eierlikör Sprizz“

**1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör, und Maracujasaft mit Prosecco aufgefüllt
7,50 €**

Sauerampfer-Erdbeer-Tiramisu

**Schichtdessert mit marinierten Löffelbiscuits, Erdbeeren
und Sauerampfer-Frischkäsecreme
8,60 €**

**Belgische Waffel mit Aprikosenkompott und Pistazieneis
9,00 €**

Dessertvariation „Beckmannshof“

12,80 €

1 Kugel Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeer)

2,30 €

1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder 1 Kugel Pistazieneis

4,50 €

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit, sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gern bezüglich der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Die besonderen Digestifempfehlungen (2 cl)

Lantenhammer Walnuß Liqueur

5,50 €

Lantenhammer Waldhimbeergeist / Haselnußbrand

7,50 €

Morand Williamine / Mirabelle / Prune

7,50 €

Hine Rare VSOP Cognac

6,00 €

Vecchia Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte

6,00 €

Forsthäusler - Bärwurzerei Hieke

**Dreifruchtbrannt aus Vogelbeere, Heidelbeere und Brombeere
4,50 €**

Beckmannshof



Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	4,10
	0,5 l	6,60
Bitburger alkoholfrei	0,3 l	4,10
	0,5 l	6,60
Fiege Bernstein	0,3 l	4,30

Flaschenbier

BOLTENS Alt	0,33 l	4,10
Benediktiner Weißbier	0,5 l	6,00
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ³	0,2 l	2,60
Cola zero ³ mit Süßungsmittel	0,2 l	2,60
Fanta, Sprite	0,2 l	2,60
Bitter lemon ² / Tonic water ²		
Ginger Ale ²	0,2 l	3,80
Orangensaft	0,2 l	3,40
Apfelsaft	0,2 l	3,40
Granini Apfelschorle	0,33 l	4,90
Granini Rhabarberschorle	0,33 l	4,90
Granini Maracujaschorle	0,33 l	4,90
Malzbier	0,33 l	3,00

Mineralwasser

Gerolsteiner medium und naturell		
	0,25 l	3,30
	0,50 l	5,00
	0,75 l	6,90
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	6,90

Aperitif (4 cl/ 5 cl)

Campari	4,00
Sandemann Sherry	3,50
Dry oder Medium	
Pernod	3,80
Martini Bianco / Rosso	3,50
Glenfiddich	6,60
Johnnie Walker Red Label	4,60
Bombay Sapphire Gin	6,50
Havana Club 3 Jahre	4,50
Havana Club 7 Jahre	7,00

Aperitif

Aperol Sprizz	7,50
Lillet Wild berry	7,50
Hugo	7,50

Liköre (4 cl)

Sambuca Molinari (2 cl)	2,50
Cointreau	5,20
Grand Marnier	5,20
Baileys Irish Cream Liqueur	4,40

Digestif (2 cl)

Aalborg Jubiläums Aquavit	2,80
Malteser	2,80
Calvados Dauphin Pays d'Auge	5,00
Asbach Uralt	3,00
Cardenal Mendoza	5,70
Remy Martin VSOP	5,20
Grappa di Moscato	3,50
Schladerer Himbeergeist	3,50
Schladerer Kirschwasser	3,50
Schladerer Obstwasser	3,50
Schladerer Williams Birne	3,50
Fürst Bismarck	2,60
Amaro Ramazzotti	2,60
Averna	2,60
Fernet Branca	2,60
Jägermeister	2,60

Heißgetränke

Tasse Kaffee ³ / Kaffee koffeinfrei	2,60
Espresso ³	2,70
Doppelter Espresso ³	5,00
Cappuccino ³	2,90
Milchkaffee ³	3,30
Latte macchiato ³	3,60
Chocciatto ³	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

³ koffeinhaltig

² Chininhaltig