

Beckmannshof



Speise- und Getränkekarte

Stand 4. Februar 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 €

Das Menükarussell

(nur mit vorheriger Reservierung möglich)

Vorspeisenvariation
Riesengarnele im Kokos-Chilimantel, Kürbis-Ananas-Chutney
Kalbstatar auf Thunfisch-Kaperncreme
Rote Bete-Feigensalat mit orientalischem Frischkäse, Minze und Sumach

Weißer Tomatenschaum mit Parmesancroutons
confierte Kirschtomatenfilets

Bienenstich vom Heilbutt und Lachs
Fenchelrisotto, wilder Brokkoli

oder

Schonend gegarte Schulter und Filet vom Angus Rind
silzilianische Caponata
Trüffelpüree

Crêpe, Apfel, Rosinen und Mandel
in Calvados am Tisch flambiert
Pistazieneis

73,00 € pro Person

inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser

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 Kräuterseitlinge, Parmesanspäne, Balsamicocreme
15,50 €

Getrübtes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme
18,50 €

Kross gebackene Riesengarnelen im Kokos-Chilimantel
auf Kürbis-Ananas-Chutney
1 Stk. - 11,50 € / 2 Stk. - 15,50 € / 3 Stk. - 19,50 €

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
Riesengarnele, Kalbstafelspitz,
Carpaccio vom Rinderfilet, Ziegenkäse
und Tomatenschaum
33,00 €



Die Suppen

**Weißer Tomatenschaum mit Parmesancroutons
confierte Kirschtomatenfilets**

8,50 €

Curryessenz mit gebackenen Garnelenbällchen

9,50 €

Allerlei Hausgemachtes zum Mitnehmen

Rote Zwiebelmarmelade (ca. 220 g) **4,00 €**
(passt zu kurzgebratenem Fleisch, Gegrilltem und Käse)

Kürbis-Ananas-Chutney (ca. 220 g) **4,00 €**
(passt zu gegrilltem Fisch und Fleisch, kaltem Braten und Garnelen...)

Birnen-Eierlikör-Marmelade (ca. 220 g) **4,00 €**

Das Meer / Der Fluß

**Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch) und Riesengarnele
auf Fenchelrisotto, Krustentiersoße, wilder Brokkoli**
29,50 €

**Heilbuttfilet auf Sauerkraut
roter Paprikaschaum, Petersilienpüree ***
32,00 €

Das Land

**Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kartoffelpüree und wildem Brokkoli ***
28,50 €

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

**Saltimbocca vom Wildschweinrücken
Rahmwirsing, Kartoffelkrusteln, Preiselbeerssoße***
33,00 €

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

**Gebratene Grützwurst von Metzger Müller
mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, in Rübenkraut glacierten Äpfeln
und Röstzwiebeln
21,00 €**

**Sauerbraten vom Hirsch
mit Rotkohl und Serviettenknödel*
28,00 €**

Das Gemüse / Die Nudeln

**Auberginenboot mit sizilianischer Caponata,
Kräuterseitlingen und Ziegenkäse gefüllt, Tomatensalsa, Trüffelpüree
21,00 €**

**Linguini Nudeln mit Garnelen
in Tomaten-Knoblauchsoße, Frischkäse und Ruccolasalat
21,00 €**

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 €**

**Eierlikörmousse mit Schokoladeneis
und frischen Waldbeeren
9,00 €**

**Belgische Waffel mit heißen Kirschen
und Vanilleeis
9,00 €**

**Dessertvariation „Beckmannshof“
12,80 €**

**1 Kugel Eis
2,30 €**

**1 Kugel hausgemachtes Sorbet
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	4,00
	0,5 l	6,50
Bitburger alkoholfrei	0,3 l	4,00
	0,5 l	6,50
Fiege Bernstein	0,3 l	4,20

Flaschenbier

BOLTENs Alt	0,33 l	4,00
Benediktiner Weißbier	0,5 l	5,90
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,90

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	3,20
Apfelsaft	0,2 l	3,20
Granini Apfelschorle	0,33 l	4,70
Granini Rhabarberschorle	0,33 l	4,70
Granini Maracujaschorle	0,33 l	4,70
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

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
Chociatto ³	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

³ koffeinhaltig

² Chininhaltig

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld