

*Beckmannshof*



# Speise- und Getränkekarte

Stand 15. April 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 water<sup>2</sup>  
**6,50 €**

## **Das Menü**

**Vorspeisenvariation**  
**Riesengarnele in Panko-Chilipanade auf Spargelsalat**  
**Kalbstafelspitz mit Kräuterseitlingen**  
**Ziegenkäse mit Aprikosensenf, Nüssen und Thymian gratiniert**

\*\*\*\*

**Rinderkraftbrühe**  
**mit Markklößchen und Gemüse**

\*\*\*\*

**Schollenfilet mit Nordseekrabben**  
**auf grünem Spargel, Salzkartoffeln, Dillsoße**

oder

**Lammhüfte in Pesto gebraten**  
**sizilianische Caponata, Trüffelpüree**

\*\*\*\*

**Eierlikörmousse mit Schokoladeneis**  
**und frischen Waldbeeren**

**61,00 € pro Person**

**81,00 € pro Person**  
inkl. der begleitenden Weine 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 €**

**Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme**  
**18,50 €**

**Kross gebackene Riesengarnelen in Panko-Chilipanade**  
auf Spargelsalat, Eierlikörvinaigrette, rote Zwiebel und Bärlauchöl  
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 Kartoffel-Bärlauchsuppe  
**33,00 €**

*Beckmannshof*



## **Der Spargel**

**Spargelcremesuppe**  
**9,50 €**

**1 Pfund frischer Spargel (brutto)**  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Meersalz-Kartoffeln\*  
**28,00 €**

zusätzlich

**mit gemischtem Schinken**  
(Koch-, Schwarzwälder Schinken und italienischer Landschinken)  
**+ 9,50 €**

**mit Zanderfilet**  
**+ 14,50 €**

**mit Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein**  
**+ 13,50 €**

**mit Wiener Schnitzel**  
**+ 13,50 €**

**mit Rumpsteak**  
**+ 23,00 €**

# *Beckmannshof*



## **Die Suppen**

**Kartoffel-Bärlauchsuppe  
mit gebratenen Garnelen  
9,90 €**

**Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Gemüse  
8,50 €**

## **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**

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

**Saltimbocca vom Zanderfilet und Räucherlachs  
Bärlauch-Linguini, buntes Gemüse\*  
29,50 €**

## **Das Land**

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

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

**Lammhüfte in Pesto gebraten  
sizilianische Caponata, Trüffelpüree  
32,00 €**

# *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 €**

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

**26,00 €**

## **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“<sup>3</sup>  
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	4,10
	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 <sup>3</sup>	0,2 l	2,60
Cola zero <sup>3</sup> mit Süßungsmittel	0,2 l	2,60
Fanta, Sprite	0,2 l	2,60
Bitter lemon <sup>2</sup> / Tonic water <sup>2</sup>		
Ginger Ale <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup> / Kaffee koffeinfrei	2,60
Espresso <sup>3</sup>	2,70
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	5,00
Cappuccino <sup>3</sup>	2,90
Milchkaffee <sup>3</sup>	3,30
Latte macchiato <sup>3</sup>	3,60
Chociatto <sup>3</sup>	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

<sup>3</sup> koffeinhaltig

<sup>2</sup> Chininhaltig