Beckmannshof

Speise- und Getränkekarte

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)

Vorspeisenvariation
Kross gebackene Riesengarnele auf Gurkenspaghetti
und Kirschtomatencreme mit Wassermelone
Geschmorte Duroc-Bäckchen auf buntem Linsengemüse
Rote Bete-Feigensalat mit orientalischem Frischkäse und Minze

****

Apfel-Sellerie-Kraftbrühe
mit pochiertem Wachtelei

****

Filet vom Wolfsbarsch
auf Meeresfrüchte-Safranrisotto
Krustentierjus, wilder Brokkoli

oder

Schonend gegarte Schulter und Filet vom Angus Rind
Pfeffergremolata, Süßkartoffelpüree,
wilder Brokkoli

****

„Magische Schokokugel“
Frische Beeren, Nußeis, Espressosoße

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 €

Rote-Bete-Feigensalat mit orientalischem Frischkäse, Salzzitrone und Minze
15,00 €

Geschmorte Duroc-Bäckchen auf buntem Linsengemüse
14,50 €

Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme
18,50 €

Kross gebackene Riesengarnelen auf Gurkenspaghetti und Kirschtomatencreme mit Wassermelone
1 Stk. - 11,50 € / 2 Stk. - 15,50 € / 3 Stk. - 19,50 €

Salat von Land und Meer
Bunte Blattsalate in Vinaigrette
mit Rinderfiletstreifen, gebratenen Garnelen und Ziegenkäse
15,00 € als Vorspeise - 22,50 € als Hauptgericht

Vorspeisenvariation für 2 Personen
Riesengarnele, Duroc-Bäckchen,
Carpaccio vom Rinderfilet,Rote-Bete-Feigensalat
und Kartoffel-Bärlauchsuppe
33,00 €

Die Suppen

Apfel-Sellerie-Kraftbrühe mit pochiertem Wachtelei
9,50 €

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit gebratenen Garnelen oder Duroc-Bäckchen
9,90 €

Beckmannshof

Allerlei Hausgemachtes aus der Beckmannshof-Küche 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 Wolfsbarsch
auf Meeresfrüchte-Safranrisotto, Krustentierjus,
wilder Brokkoli*
29,50 €

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

Das Land

Rücken vom Thüringer Duroc-Schwein
mit gebratenen Kräuterseitlingen, rote Zwiebelmarmelade,
confierte Kartoffeln*
29,50 €

Lammcarrée unter der Kräuterkruste
Caponata, Oliven-Kartoffelpüree
39,00 €

Filet vom Argentinischen Angus Rind
mit gebratenem, bunten Pfeffer, wilder Brokkoli,
Süßkartoffelpüree*
39,00 €

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,
Bratkartoffeln 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

Linguini Nudeln mit Garnelen
in Tomaten-Knoblauchsoße, Frischkäse und Ruccolasalat
19,50 €

Auberginenlasagne mit Caponata und gebratenen Kräuterseitlingen
Parmesan und Tomatensugo
19,50 €

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

Die Aktionstage

(außer an Feiertagen)

Jeden Mittwoch - „Burgerday“

Jeden Donnerstag - „Schnitzeltag“

Beckmannshof

Das Dessert

„Espresso Deluxe“ [3]
Zwei Kuchenminis mit Schokoladensoße und einem Espresso
6,50 €

Blutorange trifft Aperol
Marinierte Blutorange, Sorbet und Aperol-Sahne
8,00 €

„Magische Schokokugel“
Frische Beeren, Haselnußeis, Espressosoße
9,50 €

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 Heidelbeer Liqueur
4,60 €

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	5,40
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,40

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 lemon² / Tonic water²		
Ginger Ale²	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	2,80
	0,50 l	4,80
	0,75 l	6,50
Stifts Fine Line	0,75 l	5,00

Aperitif (4 cl/ 5 cl)

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

Aperitif

Aperol Sprizz	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 Kaffee³/ Kaffee koffeinfrei	2,60
Espresso³	2,70
Doppelter Espresso³	5,00
Cappuccino³	2,90
Milchkaffee³	3,30
Latte macchiato³	3,60
Chociatto³	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

³ koffeinhaltig
² Chininhaltig

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld