



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



Unsere Aperitifempfehlungen

Hauscocktail „Beckmannshof“
Calvados, Pfirsichlikör, Orangensaft, Sekt
7,50 €

Lillet-Apfel-Zimt
7,50 €

Hauscocktail „Beckmannshof“ – alkoholfrei
Orangensaft, Erdbeersirup, Limettensaft, Tonic water²
6,50 €

Das Menü

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
gebratene Kräuterseitlinge, Parmesanspäne, Balsamicocreme

Pastinaken-Currycremesuppe mit gebratenen Garnelen

Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch)
auf Rahmlinsen, confierte Kartoffeln, Rotweibutter

oder

Filet vom Argentinischen Angus Rind
mit gebratenem, bunten Pfeffer, wilder Brokkoli,
Süßkartoffelpüree

Schokoladen-Kokosterrine auf Zwergorangenkompott

61,00 € pro Person

81,00 € pro Person

inkl. der begleitenden Weine und Mineralwasser

Die Aktionstage

(außer an Feiertagen)

Jeden Mittwoch - „Beefday“ - 3-Gang-Menü mit Rind

Jeden Donnerstag - „Schnitzeltag“

Jeden Freitag – Classic-Pärchenmenü für zwei Personen



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 €

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust

gebratene Kräuterseitlinge, Parmesanspäne, Balsamicocreme

16,50 €

Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme

18,50 €

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 Rinderfiletstreifen, gebratenen Garnelen und Ziegenkäse

15,00 € als Vorspeise

22,50 € als Hauptgericht

Vorspeisenvariation für 2 Personen

Riesengarnele,

Gänsebrust, Carpaccio vom Rinderfilet, Ziegenkäse
und Pastinaken-Currycremesuppe

33,00 €



Allerlei Hausgemachtes aus der Beckmannshof-Küche 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 €
Gänseschmalz (ca. 220 g)	4,00 €

Die Suppen

Entenkraftbrühe mit rosa Entenbrust und Gemüse
9,20 €

Pastinaken-Currycremesuppe mit gebratenen Garnelen
9,90 €

Das Meer / Der Fluß

Zanderfilet unter der Trüffelkruste
Pastinakenpüree, buntes Gemüse, Weißweinsoße*
29,50 €

Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch)
auf Rahmlinsen, confierte Kartoffeln, Rotweibutter
29,50 €

Die Ente / Die Gans

½ Oldenburger Ente
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
35,00 €

Gänsebraten für 4 oder 6 Personen
auf Vorbestellung (mindestens 2 Tage vorher)

1 ganze Gans
mit glacierten Maronen, Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

Für 4 Personen 144,00 € - Für 6 Personen 216,00 €



Das Land

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

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

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

Die Klassiker

**Beckmannshof-Burger
180g dry aged beef patty mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon,
Tomate, Ruccola und Käse im Homestyle-Bun, Pommes frites**
22,50 €

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 Rübekraut glacierten Äpfeln und Röstzwiebeln**
21,00 €

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

Das Gemüse / Die Nudeln

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

**Süßkartoffelgnocchis mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Parmesan und Salat in Vinaigrette**
19,50 €



Das Dessert

„Espresso Deluxe“³

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

**Pochierte Birne mit Straciatella-Eis
Himbeersoße, Williams-Christ
8,60 €**

**Schokoladen-Kokosterrine
auf Zwergorangenkompott
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 €**



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
Frankenheim Alt	0,3 l	4,00
	0,5 l	6,50
Fiege Bernstein	0,3 l	4,20

Flaschenbier

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 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	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	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
Moskovskaya	4,60
Havana Club 3 Jahre	4,50
Havana Club 7 Jahre	7,00

Aperitif

Aperol Sprizz	7,50
Hugo	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 Hag	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	2,60
Kännchen Tee	5,20

³ koffeinhaltig

² Chininhaltig