



# Speise- und Getränkekarte

Stand 1. Dezember 2025

**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**  
**Gänsecarpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen, gratinierter Ziegenkäse**  
**und gebackene Riesengarnele**

\*\*\*\*

**Süßkartoffelcremesuppe**  
**mit Chorizo und Salbei**

\*\*\*\*

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

oder

**Saltimbocca vom Wildschweinrücken**  
**Rahmwirsing, Kartoffelkrusteln, Preiselbeersoße**

\*\*\*\*

**Belgische Waffel mit heißen Kirschen**  
**und Vanilleeis**

**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 Himbeer dressing**  
15,50 €

**Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust**  
**gebratene Kräuterseitlinge, Parmesanspäne, Balsamicocreme**  
16,50 €

**Geträufeltes 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 Rinderfiletstreifen, gebratenen Garnelen und Ziegenkäse**  
15,00 € als Vorspeise - 22,50 € als Hauptgericht

**Vorspeisenvariation für 2 Personen**  
Riesengarnele, Gänsebrust,  
Carpaccio vom Rinderfilet, Ziegenkäse  
und Süßkartoffelcremesuppe  
33,00 €

## Die Suppen

**Entenkraftbrühe mit rosa Entenbrust und Gemüse**  
8,50 €

**Süßkartoffelcremesuppe mit Chorizo und Salbei**  
9,50 €

# Beckmannshof



## Allerlei Hausgemachtes zum Mitnehmen

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

## Das Meer / Der Fluß

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

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

## Das Land

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

**Barbarie-Entenbrust  
Pfannengemüse, Kartoffelkrusteln, Honig-Sesamjus**  
**32,00 €**

**Saltimbocca vom Wildschweinrücken  
Rahmwirsing, Kartoffelkrusteln, Preiselbeersoße\***  
**33,00 €**

**Filet vom Argentinischen Angus Rind  
mit gebratenem buntem 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,  
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

Fenchelrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen  
und jungem Gemüse  
19,50 €

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 €

Bratapfel-Tiramisu im Glas  
8,50 €

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 <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	3,20
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

## Aperol Sprizz

7,50  
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
Chocciatto <sup>3</sup>	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

<sup>3</sup> koffeinhaltig

<sup>2</sup> Chininhaltig

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Aperitif