

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

Vorspeisenvariation

**Kross gebackene Riesengarnelen 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

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,
Salzitrone 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 Pastinaken-Currycremesuppe
33,00 €

Die Suppen

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

Pastinaken-Currycremesuppe mit gebratenen Garnelen
9,90 €

Beckmannshof



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 €

Das Meer / Der Fluß

**Filet vom Wolfsbarsch
auf Meeresfrüchte-Safranrisotto, Krustentierjus, wilder Brokkoli***
29,50 €

**Skrei – der Winterkabeljau
in Kräutern gebraten auf Rahmlinsen
confierte Kartoffeln, Rotwein-Schalottenbutter***
34,50 €

Das Land

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

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

**Hirschrücken unter der Walnußkruste
Rahmwirsing, Preiselbeerjus, Kartoffelkrusteln**
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 Rübekraut 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 €**

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

**Bisquitroulade mit Pina Colada-Füllung
Ananas-Chip und Minzöl
8,50 €**

**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 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

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