

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 Menü

**Rosa Kalbstafelspitz mit Salat vom grünen Spargel und Ruccola,
Radieschen, Röstzwiebeln und Frankfurter grüner Soße**

**Tomatenkraftbrühe
mit Basilikum-Maishähnchen-Roulade**

**Filet von der Fjordforelle
auf Rahmkohlrabi, confierte Kartoffeln**

oder

**Filet vom Argentinischen Angus Rind
mit gebratenem Spargel, Trüffelsoße
Kartoffelkrusteln**

**Sauerampfer-Quarkmousse
mit Erdbeer-Aperolsalat**

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 mit Salat vom grünen Spargel und Ruccola, Radieschen,
Röstzwiebeln und Frankfurter grüner Soße**
15,00 €

Getruffeltes 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, Kalbstafelspitz,
Carpaccio vom Rinderfilet, Ziegenkäse
und Kartoffel-Bärlauchsuppe
33,00 €

Die Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Maishähnchen-Roulade
9,50 €

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit gebratenen Garnelen
9,90 €

Beckmannshof



Der Spargel

**Stangenspargel in Vinaigrette mariniert
mit italienischem Monviso Landschinken – 10 Monate gereift
Bärlauchpesto
14,50 €**

**Spargelcremesuppe
8,50 €**

**1 Pfund frischer Spargel (brutto)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Meersalz-Kartoffeln
25,00 €**

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 Rinderfilet
+ 25,00 €**

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 von der Fjordforelle
auf Rahmkohlrabi, confierte Kartoffeln***
32,00 €

**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 Spargel, Trüffelsoße
Kartoffelkrusteln***
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 vom Metzger Müller mit Sauerkraut,
Kartoffelpüree, in Rübenkraut glacierten Äpfeln und Röstzwiebeln
21,00 €

“Spelunkensteak”
Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln, frischem Meerrettich
und Sauce Béarnaise, Pommes frites und Blattsalat in Vinaigrette
24,50 €

Das Gemüse / Die Nudeln

Linguini Nudeln mit grünem Spargel,
Brokkoli und Parmesanschaum
18,50 €
mit Garnelen
24,00 €

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“

Jeden Freitag – „Das Classic-Pärchenmenü“

Beckmannshof



Das Dessert

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

**Espresso-Martini-Schaum
mit Vanilleeis und Amarettini³
8,50 €**

**Sauerampfer-Quarkmousse
mit Erdbeer-Aperolsalat
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	5,90
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,90

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
Chocciatto ³	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

³ koffeinhaltig

² Chininhaltig

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld