

*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 water<sup>2</sup>

**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 Balsamicocreame  
**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**

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

## **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“<sup>3</sup>  
Zwei Kuchenminis mit Schokoladensoße und einem Espresso  
6,50 €**

**Espresso-Martini-Schaum  
mit Vanilleeis und Amarettini<sup>3</sup>  
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 <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	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 <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