

*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 €**

**Lillet Wild Berry**  
**7,50 €**

**Hauscocktail „Beckmannshof“ – alkoholfrei**  
Orangensaft, Erdbeersirup, Limettensaft, Tonic water<sup>2</sup>  
**6,50 €**

## **Das Menü**

**Vorspeisenvariation**  
**Kalbstafelspitz mit Spargel-Ruccolasalat, gratinierter Ziegenkäse**  
**und gebackene Riesengarnele**

\*\*\*\*

**Pfifferlingrahmsuppe mit Speckchip**

\*\*\*\*

**Schollenfilet und Nordseekrabben**  
**auf grünem Spargel, Dillsoße, Salzkartoffeln**

oder

**Lammhüfte mit Kräuterkruste**  
**sizilianische Caponata, Oliven-Kartoffelpüree**

\*\*\*\*

**Gegrillter Pfirsich**  
**Pfirsichcreme, Himbeeren, Kokos**

**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,  
Knoblauchcroutons 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 Pfifferlingrahmsuppe  
33,00 €

## Die Suppen

**Tomatenkraftbrühe** mit Basilikum-Maishähnchen-Roulade  
9,50 €

**Pfifferlingrahmsuppe** mit Speckchip  
9,90 €

# *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**

**Schollenfilet und Nordseekrabben  
auf grünem Spargel, Dillsoße, Salzkartoffeln  
29,50 €**

**Zanderfilet in der Kartoffelkruste  
auf frischen Pfifferlingen à la crème\*  
29,50 €**

## **Das Land**

**Milchkalbsleber  
glacierte Aprikosen, Speck und Kartoffelpüree, Salat\*  
26,90 €**

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

**Lammhüfte mit Kräuterkruste  
sizilianische Caponata, Oliven-Kartoffelpüree  
32,00 €**

**Filet vom Argentinischen Angus Rind  
mit gebratenem buntem Pfeffer, wilder Brokkoli  
Knoblauchpüree\*  
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**

**Rosa Kalbstafelspitz (kalt aufgeschnitten)  
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße  
22,50 €**

**Jägerspieß  
Medaillons vom Rind und Schwein mit Waldpilzrahmsoße  
Pommes frites und Blattsalat in Vinaigrette  
26,00 €**

## **Das Gemüse / Die Nudeln**

**Linguini Nudeln mit frischen Pfifferlingen in Parmesanrahm  
21,00 €  
mit Garnelen  
26,50 €**

**Auberginenboot mit sizilianischer Caponata und Ziegenkäse gefüllt  
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 – „Barbecueday“**

# *Beckmannshof*



## **Das Dessert**

**„Espresso Deluxe“<sup>3</sup>**

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

**Sauerampfer-Erdbeer-Tiramisu  
Schichtdessert mit marinierten Löffelbiscuits, Erdbeeren  
und Sauerampfer-Frischkäsecreme  
8,60 €**

**Gegrillter Pfirsich  
Pfirsichcreme, Himbeeren, Kokos  
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