

RESTAURANT | PARTYSERVICE

# STRÄTLINGSHOF



Speisenkarte

Herbst 2021

# Kennen Sie unsere Heuböden? ...für Feiern & Tagungen...!

...klimatisiert! Schauen Sie einfach mal „rein“!

Gerne können Sie halbe Portionen von einigen unserer Speisen bestellen,  
berechnet werden dann 75% des Preises!

Sie möchten Ihr Essen mitnehmen?

Der Umwelt zuliebe achten wir auf hochwertiges und kompostierbares  
Verpackungsmaterial! € 0,80 pro Verpackungseinheit | € 0,80 Papiertüte

## **Wochenspecials:**

### **Jeden Montag:**

Schnitzelmontag € 15,50 | jedes Eichenhof- Schnitzel

### **Jeden Freitag:**

3-Gänge-Überraschungsmenue € 39,90 | Fisch / Fleisch oder vegetarisch als Hauptgang

### **Jeden Sonntag:**

Brunch ab 10.30-14.30 | € 27,50 pro Person

+ frei wählbar "unsere Kaffeeflat": Filterkaffee, Tee und Orangensaft

von 10.30-14.30 € 4,00 pro Person

## **Party Service & Catering!**

Unser Angebot finden Sie unter: [www.straetlingshof.de](http://www.straetlingshof.de)

Liebe Gäste,  
als Zahlungsmittel akzeptieren wir auch gerne Ihre EC-Karte!

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 7% Mwst. und Bedienung.

Strätlingshof GmbH

Geschäftsführerin: Diana Strätling

Altenbochumer Str.64

44803 Bochum

## Vorspeisen

<b>Kichererbsen Süsschen</b>   Sesam   Limette   Kokos   Crunch	€ 8,50
<b>Bruschetta „Classico“</b> Basilikum Pesto   Flaschentomate   Rucola   Cashewkerne   Grana Padano   Hausbrot -vegan möglich	€ 9,70
<b>Warmer Schafskäse</b>   gebratene Chorizo   Honig   Tomate   Rucola   Balsamico	€ 12,90
<b>½ Dutzend Gambas</b>   Knoblauch-Öl   Tomate   Basilikum   Aioli   Baguette	€ 14,90
<b>Rinder-Carpaccio</b>   Linguine   Trüffelbutter   Rucola   Zitrone   Olivenöl	€ 15,50

**Gerne reichen wir Ihnen glutenfreies und lactosefreies Brot!**  
Fragen Sie bitte unseren Service!

## Hauptspeisen

<b>Pflücksalat „Strätlingshof“</b>   Cantaloupe Melone   Cherrytomaten   geröstete Kerne - gebratene Maishähnchenbrust-Streifen von KIKOK	€ 16,80
- gebratenem Gemüse	- vegan – möglich! € 14,90
- Lachswürfeln	€ 19,90
<b>Dressings zur Wahl:</b> Kräuter   Honig-Balsamico	
<b>Altenbochumer Schnitzel</b>   Eichenhofschwein mit Senf   Preiselbeeren und Brie de Meaux überbacken   Bratkartoffeln   Pflücksalat	€ 19,90
<b>Pfeffer-Schnitzel</b>   Eichenhofschwein   grüner Pfefferrahm   Bratkartoffeln   Gurkensalat	€ 19,90
<b>Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet</b> grüner Pfefferrahm   Kartoffelgratin   gebratene Mini- Champignons	€ 25,80

Unser Schweinefilet stammt aus artgerechter Tierhaltung! Immer mehr Verbraucher möchten wissen, wie das Fleisch erzeugt wurde, das auf ihren Tisch kommt. Sie fragen: Wie sind die Tiere aufgewachsen? Was haben sie zu Fressen bekommen? Ging es ihnen gut? Alle Informationen unter: [www.eichenhof.net](http://www.eichenhof.net) Die Eichenhof-Fleischermeister können alle Fragen beantworten. Denn sie wissen, dass ihr Qualitätsfleisch innerhalb einer vollständig geschlossenen Erzeugungskette produziert wird. Dazu gehören 500 bäuerliche Familienbetriebe, ein eigener Schlachthof, ein eigenes Fuhrunternehmen und die 150 lizenzierten Eichenhof-Fachgeschäfte. Die Eichenhof-Qualität können Sie mit jedem Bissen schmecken und genießen

<b>Kalbsschnitzel</b>   klassisch dünn   warmer Kartoffelsalat   Gurkensalat   Wiener Garnitur	€ 28,80
<b>Neuseeländischer Lammrücken „rosa gebraten“</b> Kräuterkruste   Süßkartoffel Gnocchi   Portweinjus   Zuckerschoten	€ 29,50
<b>Bäckchen vom Iberico „zart geschmort im Barrique Wein“</b> Erbsenpüree   Gartenmöhre   Kartoffelgratin	€ 26,50

## Southbend Grill 800° | Der einzigartige Steak-Grill aus Amerika

Bei 800°C wird das Stück Fleisch „Schock erhitzt“, so dass die Oberflächenproteine der äußeren Zellen des Steaks karamellisieren. Diese so genannte Maillard-Reaktion sorgt für die wohlschmeckende, aber **auch sehr dunkle Kruste**, welche gleichzeitig verhindert, dass die Flüssigkeit aus dem Steak entweichen kann. Das bewirkt einen unvergleichlichen Geschmack!

<b>800 ° Irland   Herford Rind   Rinderfilet</b>	Rohgewicht   200gr   € 38,50
Parmesan Fries   Wilder Broccoli   Whiskey Rahm Sauce	

<b>800 ° Rumpsteak vom Kanadischem Black Angus</b>	Rohgewicht   300gr   € 38,50
Prinzessbohnen   Altenbochumer Kartoffelgratin   Kartoffelschaum   Portweinjus	

## Fisch & Vegetarisches | Veganes

<b>Lachsfilet 800° vom Blech</b> Basilikum Risotto   Kirschtomaten   Rosmarin   geräucherte Paprika	€ 26,80
<b>Filets von der Dorade Royal</b> Kirschtomaten-Confit mit grünen Bohnen   Linguine   Pecorino   Balsamico	€ 28,50
<b>Gegrillte Avocado 800° „vegan“</b>   Kichererbse   Tomate   Gartengurke   Limette   Süßkartoffel Fries	€ 17,50
<b>Fiorelli</b>   Gefüllte Pasta mit Ricotta und Basilikum gebratene Salsiccia   Tomate   Basilikum Pesto   Peco Rino   Rucola -vegetarisch möglich	€ 22,50

# Dessert

**Toblerone Mousse au Chocolat** | weiche Toffee Stückchen | Passionsfrucht Sorbet | Himbeere € 9,90

**Apfeltarte „Tarte fine aux pommes“** | Bourbon Vanille-Eis | Salzkaramell € 8,90

**Crème Brûlée** | Haiti Vanille | Himbeeren € 8,90

Zusätzlich bieten wir Ihnen diverse Eissorten, bitte fragen Sie unseren Service! Kugel € 2,90

## Eis-Toppings:

Warme Schokoladensauce € 1,50

Salzige Karamellsauce € 1,50

Himbeersauce € 1,50

Krokant € 0,50

Unsere Hof- Hilde (Schoko-Sahne-Chili Likör) € 4,50

Eierlikör € 4,50

Sahne € 0,80

## Unsere Hofschokolade vom Bochumer Schokoladenwerk | zum Mitnehmen!!

Edel- Vollmilchschokolade | Eierlikör € 4,50

Fast alle Speisen können Sie to go auf unserer Homepage bestellen!

Allergene: Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, sowie Schwefeloxid und Sulfite als Zutaten. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von Glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüsse und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Pecannüsse, Macadamianüsse, Cashewkerne), Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeloxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Servicepersonal und gerne können Sie unsere Allergen-Speisenkarte einsehen. Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die genaue Absprachen mit unseren Köchen treffen werden. Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. und Bedienung.