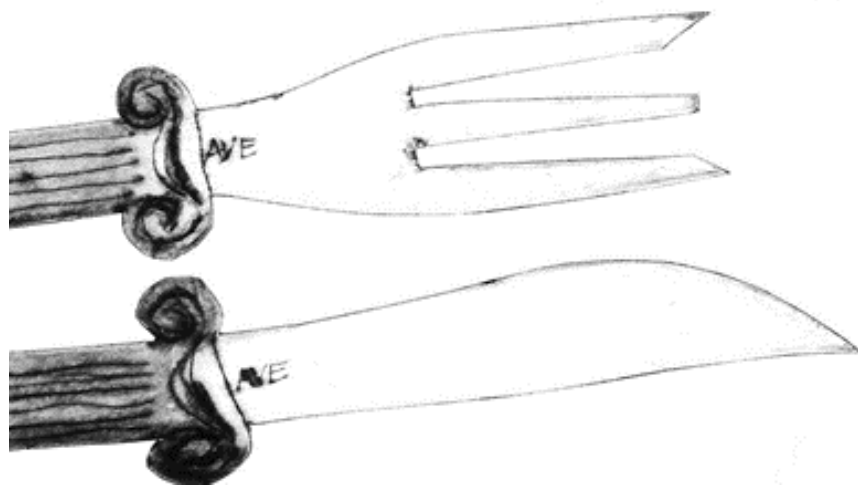


RESTAURANT | PARTYSERVICE

STRÄTLINGSHOF



Speisenkarte

Dezember 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 € 16,50 | jedes Eichenhof- Schnitzel

Jeden Freitag:

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

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 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

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

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

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 7% Mwst. und Bedienung.
Straetlingshof GmbH
Geschäftsführerin: Diana Strätling
Altenbochumer Str.64
44803 Bochum

Vorspeisen

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel Stremel Lachs Röstzwiebel Käsecroutons	€ 8,50
Kleiner Wintersalat Kräuterdressing geröstete Kerne	€ 6,80
Bruschetta Classico Basilikum Pesto Flaschentomate Rucola Cashewkerne Grana Padano Hausbrot -vegan möglich	€ 9,90
Warmer Schafskäse gebratene Chorizo Honig Tomate Rucola Balsamico	€ 12,90
½ Dutzend Gambas Knoblauch-Öl Tomate Basilikum Aioli Baguette	€ 15,90
Vitello Tonnato zartes Kalbsfleisch Thunfischsauce Kapern Sardellen Zitrone	€ 14,90

Gerne reichen wir Ihnen glutenfreies und lactosefreies Brot!

Fragen Sie bitte unseren Service!

Hauptspeisen

Pflücksalat „Strätlingshof“ Cantaloupe Melone Cherrytomaten geröstete Kerne	
- gebratene Maishähnchenbrust-Streifen von KIKOK	€ 16,80
- gebratenem Gemüse	- vegan – möglich! € 14,90
- Lachswürfeln	€ 19,90
Dressings zur Wahl: Kräuter Honig-Balsamico	

Altenbochumer Schnitzel | Eichenhofschwein

mit Senf | Preiselbeeren und Brie de Meaux überbacken | Bratkartoffeln | Gurkensalat € 20,50

Pfeffer-Schnitzel | Eichenhofschwein | grüner Pfefferrahm | Bratkartoffeln | Gurkensalat € 20,50

Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet | Bacon Mantel

grüner Pfefferrahm | Kartoffelgratin | gebratene Mini-Champignons € 26,50

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 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 genieße

Kalbsschnitzel | klassisch dünn | warmer Kartoffelsalat | Gurkensalat | Wiener Garnitur € 28,80

Das Beste von der Gans (Brust & Keule)

Apfelrotkohl | gebratene Serviettenknödel | Maronen | Kartoffelkloß | halber Marzipan-Bratapfel | Jus € 32,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

Burgundersauce | feine Rübchen | französisches Kartoffelpüree € 26,50

Sauerbraten von der Deutschen Hereford Rinderhüfte

Rohgewicht | 200gr

Serviettenknödel | Apfelrotkohl | geweckte Rosinen € 31,50

800 ° Rumpsteak vom Kanadischem Black Angus

Rohgewicht | 300gr

Prinzessbohnen | Altenbochumer Kartoffelgratin | Kartoffelschaum | Portweinjus € 38,90

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!

Fisch & Vegetarisches | Veganes

Atlantik Lachsfilet I auf der Haut gebraten

Altenbochumer Kartoffelgratin | wilder Broccoli | Butterschaumsauce € 26,80

Filet vom Steinbeißer

Blattspinat | Polenta | Trüffel | Butterschaum | Fenchelgrün € 29,50

Ravioloni Pecorino-Feige

Kürbis | Chili | wilder Broccoli | Balsamico | Kürbiskerne € 20,50

Tiroler Spinat-Knödel

Meerrettich Sauce | Cashewkerne | gebackene Champignons | Wildkräutersalat - vegan € 19,90

Dessert

Tobleronemousse | geweckte Pflaumen | Schokocrunch € 9,80

Crème Brûlée | Haiti Vanille | Rohrzucker | Kaffee-Karamell-Espuma € 9,20

Gâteau au Chocolat

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | zweierlei Himbeere | Rum-Eiscreme € 9,90

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

Eis-Toppings:

Warme Schokoladensauce € 1,50

Salzige Karamellsauce € 1,50

Sahne € 0,80

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.