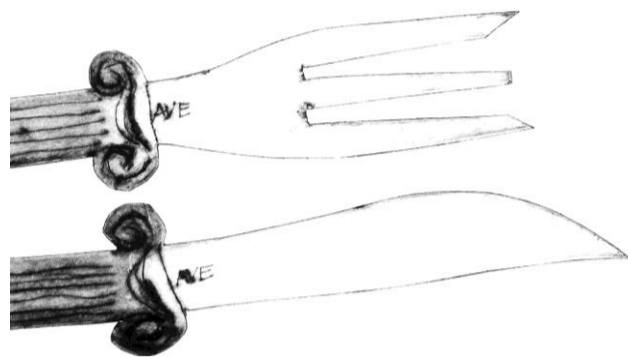


SPEISEKARTE



Liebe Gäste,

unsere Leidenschaft ist es für Sie gute Gastgeberinnen und Gastgeber zu sein.

Dafür schätzen Sie uns. Dafür sind Sie uns treu. Um für uns alle gemeinsam eine Umgebung zu schaffen, die sich gut und sicher anfühlt, geben wir uns die allergrößte Mühe. Die vielen sinnvollen und zum jetzigen Zeitpunkt unerlässlichen Vorkehrungen erfordern entsprechenden Aufwand durch Personal und Material. Eine große Gruppe von Restaurants hat sich dazu entschieden mit diesem Thema offen und fair umzugehen. Wir setzen zu 100% auf Ihre Bereitschaft und damit auf Ihr Verständnis, sich mit € 1 pro Gast und Besuch, als Umlage für Hygiene und Sicherheit, zu beteiligen.

Vielen Dank! Ihr Hofteam und das Team Bochum kulinarisch!

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis Creme fraiche Kürbiskern Malzcroutons	€ 7,90
Grüne Thaisuppe Kokos Shii Take Kaiserschoten Zucchini Sesam	€ 7,90
Bruschetta „Klassisch“ Basilikum Pesto Cashewkerne Hausbrot Rucola -vegetarisch-	€ 9,70
Warmer Schafskäse gebratene Chorizo Tomate Rucola Balsamico	€ 12,90
½ Dutzend Gambas Knoblauch-Öl Tomate Basilikum Aioli Baguette	€ 15,50
Rinder-Carpaccio Olivenöl Rucola Grana Padano Zitrone Balsamico	€ 13,90
Hausgeräucherte Gänsebrust Feldsalat Apfel Walnuss Granatapfel	€ 13,60
Tatar vom Graved Lachs Gurke Avocado Tomate Frischkäse Koriander	€ 13,90

Vorspeisenvariation für 2

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis –Weckglas- Tatar vom Graved Lachs	
Warmer Schafskäse gebratene Chorizo Tomate Rucola Balsamico	
Rinder-Carpaccio Olivenöl Rucola Grana Padano Zitrone Balsamico	
Bruschetta „Klassisch“ Basilikum Pesto Cashewkerne Hausbrot Rucola	€ 33,50/ 2 Pers

Hauptspeisen

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

Altenbochumer Schnitzel Eichenhofschwein	
mit Senf Preiselbeeren und Brie de Meaux überbacken Bratkartoffeln	€ 19,90
Pfeffer-Schnitzel Eichenhofschwein grüner Pfefferrahm Bratkartoffeln Gurkensalat	€ 19,90

Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet	
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 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!

Kalbsschnitzel klassisch dünn warmer Kartoffelsalat Gurkensalat	€ 28,80
Sauerbraten vom Rinderfilet Serviettenknödel Fingermöhren Preiselbeerjus	€ 29,50
Barberie Entenbrust Erbsenpüree Fingermöhren Kartoffelgratin Jus	€ 28,50
Geschmorte Ochsenbäckchen Trüffelpüree Champignons Kartoffelschaum	€ 28,90

Das Beste von der Gans (Brust & Keule)

Gänse Jus Apfelrotkohl zweierlei Knödel glacierte Maronen Marzipan-Bratapfel	€ 28,90
--	---------

HOFSTEAKS 800°

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!

Hereford Rind | Irland

Frisch von der grünen Insel – die irischen Weideochsen verbringen 10 Monate des Jahres in der freien Natur. Sie ernähren sich hauptsächlich von den frischen Gräsern, die mit jeder Menge Kräutern versehen sind – durch den Westwind werden die Weiden zusätzlich gesalzen. Optimale Vorbereitung für das perfekte Steak auf dem Grill! Eine ausgesuchte Rinderrasse mit hochwertiger Fleischqualität. Das fein- und kurzfasrige Fleisch hat eine leichte Marmorierung und ist in Zartheit und Saftigkeit nicht zu übertreffen.

Filet : Rohgewicht | 200 gr | € 38,50 Rohgewicht | 300 gr | € 49,50

Kanada | Heritage Angus Beef

Zucht im Einklang mit der Natur, eng verbunden mit dem Land, unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Es ist eine Gruppe von Familien mit Ranchbetrieben in Westkanada, die das gemeinsame Ziel verfolgen hochwertiges Rindfleisch zu erzeugen, das hohen ökologischen und ökonomischen Standards entspricht. Heritage Angus Beef setzt höchste Standards, indem das Wohlbefinden der Tiere, die Lebensmittelsicherheit, Nachverfolgbarkeit, Umweltschutz und die in den ländlichen Gebieten Kanadas hochgehaltenen Werte in den Mittelpunkt gestellt werden. Die Gruppe züchtet echtes Angus-Rind, und zwar auf die althergebrachte, natürliche Weise – so wie man es in Kanada macht. Heritage Angus Beef ist naturbelassenes Rindfleisch in bester Qualität – ganz im Sinne der Natur. Gemeinsam wird auf eine nachhaltige Zukunft hingearbeitet! Das bedeutet, dass auf Umwelt geachtet und den Tieren das Weideland, das Trinkwasser und der Respekt gegeben wird, den sie verdienen. Daher kommt Heritage Angus Rind niemals in Berührung mit Antibiotika, künstlichen Wachstumshormonen oder Nebenprodukten der Futtermittelindustrie. Gesundes Gras, gesunde Tiere. Diese natürliche Entwicklungsmethode ermöglicht das Wachstum unserer Tiere und wirkt sich optimal auf die Gesundheit der Tiere und auf die Umwelt aus. Die Tiere werden anschließend mit einer ausgewogenen Zufuhr von Silage und kanadischer Gerste veredelt. Dank der langsameren, methodischen Fütterung kann das ganze Jahr über frisches, hochwertiges Rindfleisch garantiert werden. Geschmack, wie ihn die Natur vorsieht.

Rumpsteak: Rohgewicht | 300 gr | € 38,50

Wählen Sie bitte 3 Beilagen...

1
Braunkappen-Champignons *** Gebratenes Gemüse *** Kleiner Hofsalat (zusätzliche Beilagen + € 3,90)

1
Ofenkartoffel *** Pommes *** Bratkartoffeln (zusätzliche Beilagen + € 3,90)

1
Pfeffersauce *** Portweinjus + € 1.80 *** Kräuterbutter (zusätzliche Sauce / Butter + € 2,00)

Fisch & Vegetarisches/Veganes

Lachsfilet 800° | Grüner Spargel | Französisches Kartoffelpüree | Crunch | Dijon-Senf-Sauce € 26,90

Fangfrisches Zanderfilet (auf der Haut gebraten) | Prosecco Kraut | Altenbochumer Kartoffel | Kräuter Pesto € 27,20

„Vegan“ Blumenkohl Wings | wilder Broccoli | Erbsenpüree | Reisnudeln „süß-sauer“ € 17,50

Ravioloni „Kürbis-Ricotta“ Ricotta-Sauce | Kürbiskerne | Tomate | Chili | Limette | wilder Broccoli | Hokkaido 800° € 20,50

Dessert

Tobleronemousse | geweckte Pflaumen | Mandelcrunch € 9,90

Crème Brûlée | Haiti Vanille | Himbeersorbet € 8,90

Zimteiscreme | warmes Kirschkompott | Spekulatius € 9,50

Baked Alaska | Schokokuchen | Himbeersorbet | Baiser | süßer Lavendel € 9,80

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

Eis-Toppings:

Warme Schokoladensauce € 1,50 Karamellsauce € 1,50

Himbeersauce € 1,50 Krokant € 0,50

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

Eierlikör € 4,50

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. 5% MwSt. und Bedienung.