

# Speisen

Ab Juni 2022

Aufgrund der aktuellen Marktsituation sind kurzfristige Preisanpassungen möglich.

RESTAURANT | PARTYSERVICE

**STRÄTLINGSHOF**

## 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 € 18,00 | jedes Eichenhof- Schnitzel

##### **Jeden Freitag:**

3-Gänge-Überraschungsmenue € 44,50 | Fisch / Fleisch oder vegetarisch als Hauptgang

##### **Jeden Sonntag:**

Brunch ab 10.30-14.30 | € 32,00 pro Person

+ frei wählbar "unsere Kaffeeflat": Filterkaffee, Tee und Orangensaft  
von 10.30-14.30 € 4,00 pro Person

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

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

#### **Karotten Ingwer Süppchen**

Sesam | Kokos | Curry | Blätterteig |

€ 8,80

#### **Bruschetta „klassisch“**

Rucola | Hausbrot | alter Balsamico | Grana Padano - vegan – möglich!

€ 11,20

#### **Rindercarpaccio**

feine Sprossenvinaigrette | Altenbochumer Bierkrusten

€ 17,90

#### **Crostini mit Flammlachs**

Dill | Honig | Limonen Creme fraîche | Rucola

€ 13,50

#### **Die 4 vom Hof**

- Gazpacho | gegrillte Paprika | Schalotte | Tomate | geröstetes Pan de Cristal
- Pulpo | Geschmolzene Kirschtomaten | Kräuter
- Knusper-Pocke | Melonen-Salat | Kerbel | Kräuterlack
- Warmer Schafskäse | Limonenöl | Rucola | Chili

€ 16,90

**Gemischter Beilagensalat** | Kräuterdressing

- vegan –

€ 7,20

## Hauptspeisen

### **Pflücksalat „Strätlingshof“ | Cherrystrauchtomaten |**

Dressings zur Wahl: Kräuterdressing oder Honig-Balsamico

- gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen von KIKOK € 20,90
- gebratenem Gemüse - vegan – möglich! € 19,50
- Lachswürfeln € 22,50

### **Kalbsschnitzel | klassisch dünn**

Hof-Kartoffelsalat (Drillinge | Rucola | Kirschtomaten | Gurken) | Wiener Garnitur € 28,90

### **Barberie Entenbrust | von Couthouis**

Süßkartoffelmuffin | Orangen | grüner Spargel | Thymian Jus € 28,80

### **Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet | Sous Vide**

Kartoffelgratin | gebratene Waldpilze | Sezuan-Pfeffer-Sauce € 28,50

### **Altenbochumer Schnitzel | Eichenhofschwein**

mit Senf | Preiselbeeren und Brie de Meaux überbacken | Bratkartoffeln | Gurkensalat € 22,50

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](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!

### **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!

### **Kanada | Heritage Angus Beef**

Rumpsteak | Rohgewicht | 300 g | Risotto | wilder Brokkoli | Portweinjus € 45,50

## Fisch | Nudeln | Vegetarisches / Veganes

### **Lachsfilet 800°**

Gemüse-CousCous | geschmorter Fenchel | Rote Beete Weißweinschaum € 28,90

### **Meer und Erde**

Kräutergarnelen | Pulpo | Limonenrisotto | Kerbel Öl € 26,50

## Fiorelli (Pastasäckchen) - vegetarisch

Basilikum | Tomaten-Pesto | Cashewkerne | Mozzarella

€ 20,50

## Erbsen-Hummus mit gebratenem Tempura-Gemüse - vegan

Avocado | Tomate | Limette | Malzbrot-Croutons

€ 22,50

## Dessert

Tobleronemousse | Knusper-Canneloni | Orange | Galliano Beeren

€ 9,90

Zabaione | Beeren | Zitronenmelisse | Vanilleeis

€ 9,90

Obstgarten | Joghurttörtchen | Yuzu | Himbeere | grüner Apfel | Mango

€ 10,80

**Zusätzlich bieten wir Ihnen diverse Eissorten, bitte fragen Sie unseren Service!**

Kugel € 2,80

### 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 Semsamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeloxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen.

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.