

# Speisen

Ab Mai 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!

### Suppen & Vorspeisen

<b>Spargelcremesuppe</b>   Spargelspitzen   Malzcroūtons   Kerbel	€ 9,50
<b>Bruschetta „klassisch“</b> Rucola   Hausbrot   alter Balsamico   Grana Padano	- vegan – möglich! € 11,20
<b>Warmer Schafskäse</b> Ratatouille   Chorizo   Rucola	€ 12,90
<b>Vitello Tonnato</b> (zartes Kalbfleisch sous vide gegart) Thunfischsauce   Kapern   Rucola   Zitrone	€ 17,90
<b>½ Dutzend Gambas</b> Knoblauch-Chiliöl   Tomaten   Aioli   Baguette	€ 18,90
<b>Gebratener grüner Spargel</b> junger Spinatsalat   pochiertes Ei   Butterschaum	€ 15,50
<b>Gemischter Beilagensalat</b>   Kräuterdressing	- vegan – € 7,20

# Hauptspeisen

Bitte beachten Sie unsere Steak-Karte!

<b>Pflücksalat „Strätlingshof“</b> Cantaloupe Melone   Cherrystrauchtomaten Dressings zur Wahl: Kräuterdressing oder Honig-Balsamico - gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen von KIKOK - gebratenem Gemüse - Lachswürfeln	€ 20,50 € 18,90 € 22,50
<b>Kalbsschnitzel   klassisch dünn</b> Gurkensalat   warmer Kartoffel-Latugasalat   Wiener Garnitur	€ 28,90
<b>Saté vom Kikok Hähnchen</b> Erdnuss-Kokos-Sauce   Zitronengrass   Lontong   Pflücksalat   Sesamknusper	€ 25,80
<b>Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet   Baconmantel</b> Pfeffer-Cognac-Sauce   Kartoffelgratin   gebratene Braunkappenchampignons	€ 28,50
<b>Altenbochumer Schnitzel   Eichenhofschwein</b> 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!

## Fisch | Nudeln | Vegetarisches / Veganes

<b>Lachsfilet 800°</b> Französisches Kartoffelpüree   Wilkräutersalat   Gartengurke   Radieschen	€ 28,90
<b>Gebratenes Zanderfilet mit Serrano Schinken</b> Fregola Sarda   Kaiserschoten   Lauchzwiebeln   Champignons   Cherrytomaten	€ 29,50
<b>Gefüllte Gnocchi mit Frischkäse und Rucola</b> Büffelmozzarella   Basilikum Pesto   Cashewkerne   Balsamico   Grana Padano	€ 20,50
<b>Erbsen-Hummus mit gebratenem grünem Spargel</b> Avocado   Tomate   Limette   Malzbrot-Croutons	€ 21,50

## Dessert

**Tobleronemousse** | Löffelbiskuit | Vanille | Haselnuss € 9,90

**Crème Brûlée** | Erdbeer-Minz-Salat € 9,90

**Baked Alaska** | Rhabarber | Himbeersorbet | Schokokuchen | Mandelknusper € 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.

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.