

Speisen

November + Dezember 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 kleine 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 € 18,50 | jedes Eichenhof- Schnitzel

Jeden Freitag:

3-Gänge-Überraschungsmenue € 48,50 | Fisch / Fleisch oder vegetarisch als Hauptgang

Jeden Sonntag:

Brunch ab 10.30-14.30 | € 34,00 pro Person

+ frei wählbar "unsere Kaffeeflat": Filterkaffee, Tee und Orangensaft
von 10.30-14.30 € 4,50 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!

Vorspeisen

Sellerie-Apfel-Suppe | Blutwurst-Apfel Chutney € 8,90

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis
Kernöl | Kürbiskern-Crumble | Kräuter-Crème fraîche € 9,00

Gemischter Beilagensalat | Kräuterdressing - vegan € 7,40

Bruschetta „klassisch“

Rucola | Grubengold: unser Hofbrot mit Cranberries | alter Balsamico | Grana Padano
-vegan möglich € 11,20

Carpaccio di Manzo

Limonen Trüffel Mayonnaise | Parmesan | Rucola € 15,90

Zweierlei vom Lachs

Lachstatar | Pumpernickel & Flammlachs | Grubengold € 14,20

Die 4 vom Hof

- Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis | Kernöl | Kürbiskern-Crumble | Kräuter-Crème fraîche
- Flammlachs | Grubengold
- Strindberg Cube
- Warmer Schafskäse | Limonen Öl | Rucola | Chili € 17,90

Hauptspeisen

Pflücksalat „Strätlingshof“ | Cherrystrauchtomaten

Dressings zur Wahl: Kräuterdressing | Honig-Balsamico | Sesamdressing

- gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen von KIKOK € 21,50
- gebratenem Gemüse - vegan möglich! € 19,50
- Lachswürfeln € 23,50

Kalbsschnitzel | klassisch dünn

lauwarmer Kartoffel-Specksalat | Feldsalat | Wiener Garnitur

€ 28,90

Geschmorte Ochsenbäckchen | Burgundersauce

Rosenkohl | Serviettenknödel | Preiselbeeren | Wacholder-Crunch

€ 29,80

Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet im Bacon Mantel | Sous Vide

Kartoffel-Kürbis-Gratin | gebratene Waldpilze | Pfeffer-Sauce

€ 28,50

Altenbochumer Schnitzel | Eichenhofschwein

mit Senf | Preiselbeeren und Brie de Meaux überbacken | Bratkartoffeln | Gurkensalat

€ 23,50

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 genießen!

Brust und Keule von der Gans

Kartoffel-Klöße & Serviettenknödel | Apfelrotkohl | Bratapfel-Chutney | Gänsejus

€ 39,50

Red & White Prime Marbled Beef

Rumpsteak | Kartoffel-Kürbis-Gratin | Balsamico Schalotten | Spitzkohl | Portweinjus

250g | Rohgewicht

€ 36,00

300g | Rohgewicht

€ 39,50

Fisch | Nudeln | Vegetarisches / Veganes

Lachsfilet

Kräuter-Püree | Flower Sprouts | Rote-Beete-Kartoffelschaum

€ 28,90

Rotbarbe | winterliche Kräuterkruste

Linsengemüse | Chicorée

€ 26,50

Gefüllte Gnocchi- vegetarisch

Cashewkerne | Cherry Tomaten | Babyspinat | Pesto

€ 20,50

Hof Bowl - vegan

Flower Sprouts | Tomate | Zartweizenrisotto | Spitzkohl-Salat | eingelegter Kürbis

Sesam Dressing | Tempeh | Cashewkerne

€ 20,50

Dessert

Tobleronemousse Knusper-Cannelloni Orange Galliano Beeren	€ 9,90
Zabaione Beeren Zitronenmelisse Cassis Sorbet Kürbiskernöl	€ 9,90
Dreierlei Crème Brûlée Vanille Tonkabohne Pistazie Waldbeere	€ 11,90
Zimt Eis Kirschen Lütticher Waffel	€ 9,80

Zusätzlich bieten wir Ihnen diverse Eissorten, bitte fragen Sie unseren Service! Kugel € 3,00

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 Glutenthaltigem 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.

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.