

# Speisen

Ab Frühjahr 2023

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! € 1,00 pro Verpackungseinheit

#### **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

### Weißer Tomatenschaum Suppe

geschmolzene Cherrytomaten | Basilikumöl € 9,00

### Fiege Bernstein Süppchen in der Flasche serviert

Forellenkaviar | Crème fraîche | Süßkartoffelstroh | Speckstaub € 9,00

Gemischter Beilagensalat | Kräuterdressing - vegan € 7,50

### Burrata | Ziegenfrischkäsetarte | junges Gemüse -v-

Rote Beete-Tapioka Chip | Nuss Granola € 12,50

### Bruschetta „klassisch“ -v-

Rucola | Grubengold: unser Hofbrot mit Cranberries | alter Balsamico | Grana Padano  
-vegan möglich € 11,00

### Beef Tatar | Gamba

Wachs-Ei | Getrüffelter Ponzu Sud | Kresse | Eingelegte Schalotten € 16,50

### Gegrillter Schafskäse

Konfierte Kirschtomaten | Chili | Grubengold | Rucola | Feige im Chorizo Mantel €12,50

### Die 4 vom Hof

- Beef Tatar | Wachs-Ei | Kresse | Eingelegte Schalotten
- Hummus | Falafel | Olivenstaub | Limone
- Kräuter Flammlachs | Grubengold | Limonen Crème fraîche
- Bernsteinsüppchen | Speckstaub | Forellenkaviar € 18,50

## Hauptspeisen

### **Pflücksalat „Strätlingshof“ | Cherry-Strauchtomaten mit**

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

Dressings zur Wahl: Kräuterdressing | Honig-Balsamico | Sesamdressing

### **Gegrillte Kikok Hähnchenspieße**

Basmatireis | Gado Gado Gemüse | Cashewkerne | Baby Leaf | Saté-Sauce € 26,50

### **Kalbsschnitzel | klassisch dünn**

Chorizo Bratkartoffeln | Rahmgurkensalat | Wiener Garnitur € 28,90

### **Kurze Rippe | Short Rip vom deutschen Waguy Rind**

Maniok-Püree | Pimientos | Mai | Chimichurri Jus € 32,00

### **Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet im Bacon Mantel | Sous Vide**

getrüffeltes Selleriepüree | gebratene Waldpilze | wilder Brokkoli & bunte Beete | Portweinjus € 28,90

### **Altenbochumer Schnitzel | Eichenhofschwein**

mit Senf | Preiselbeeren und Brie de Meaux überbacken | Bratkartoffeln | Rahmgurkensalat € 23,80

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](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!

## **Steaktime!**

### **Roastbeef | Argentinien**

grüner Spargel | Zwiebelmarmelade | neue Kartoffeln in Rosmarinbutter geschwenkt | Sauce Bernaise

250g | Rohgewicht € 36,50

300g | Rohgewicht € 39,90

### Fisch | Nudeln | Vegetarisches / Veganes

**Gebratenes Lachsfilet** | Risotto | Blattspinat | Grana Padano | Tomate € 28,50

#### **Seeteufel & Pancetta vom Mangalitza Schwein**

Ravioli mit Ricotta & Blattspinat | Olivenstaub | geschmorte Paprika | Tomatenschaum € 30,50

#### **Risotto Verde -v-**

gebratener grüner Spargel | Babyspinat | Tomate | Oliven-Parmesan Chip € 20,50

#### **Hof Bowl - vegan**

Hummus | Falafel | Wildkräutersalat | eingelegtes & gegrilltes Gemüse |  
Sesam Dressing | Mojo Picon | Cashewkerne € 20,50

### Dessert

#### **Zweierlei Toblerone Mousse**

Beeren Coulis | Baiser | Schokoladenerde € 10,90

#### **Birne & Sesam**

Biscuit | Joghurteis | Sesamchip € 10,50

#### **Schokoküchlein | hausgemacht**

Beerenzabaione | Vanilleeis € 9,90

**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 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.

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.