

Beckmannshof



Unsere Aperitifempfehlungen

Campari Tocco Rosso

Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze
6,00 €

Hauscocktail „Beckmannshof“

Calvados, Pfirsichlikör, Orangensaft, Sekt
6,50 €

Hauscocktail „Beckmannshof“ – alkoholfrei

Orangensaft, Erdbeersirup, Limettensirup, Tonic water
5,50 €

Das Abendmenü

Jakobsmuscheln
mit Fenchelgemüse und Tomaten-Vanille-Vinaigrette

Paprikaessenz mit Chorizoklößchen

Filet vom Kabeljau
auf Rahmsauerkraut mit Blutwurstpüree

oder

Barbarie-Entenbrust auf Sauerkirsch-Pfeffersoße
Erdnußbrokkoli, Kartoffelbuchteln

Grüner Apfel in Texturen

48,00 € pro Person

als 6-Gang-Menü 58,00 € pro Person
(mit Sorbet zwischen Kabeljau und Ente)

Beckmannshof



Die Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette oder Joghurtdressing
5,00 €

Gurkensalat in Joghurt-Dillrahm
4,50 €

Ziegenkäse mit Orangensenf, Nüssen und Thymian gratiniert
auf Feldsalat in Himbeerdressing
9,80 €

Jakobsmuscheln mit Fenchelgemüse und Tomaten-Vanille-Vinaigrette
1 Stk. - 6,50 € / 2 Stk. - 11,50 € / 3 Stk. - 15,00 €

Scheiben vom Thüringer Duroc-Schwein und argentinische Wildgarnele
auf Ananas-Kürbis-Chutney
12,00 €

Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme
13,50 €

Bunter Salat in Vinaigrette mit Ziegenkäse,
Shrimps, Oliven, hausgebeiztem Lachs und Maccadamianüssen
9,00 €
als Hauptgericht
12,50 €

Vorspeisenvariation für 2 Personen

Jakobsmuschel, Duroc-Schwein und Garnele, Ziegenkäse,
Carpaccio vom Rinderfilet und Paprikaessenz

23,00 €

Die Suppen

Tagessuppe
5,50 €

Pastinaken-Currycremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel
7,50 €

Paprikaessenz mit Chorizoklößchen
7,00 €

Beckmannshof



Unsere Aktionstage

Jeden Donnerstag - „Schnitzeltag“

Schnitzel in diversen Zubereitungen zum Preis von 12,00 €
(außer an Feiertagen)

Ab September jeden Freitag ab 18.00 Uhr

Das 24,00 € Motto-Menü mit monatlich wechselnden Themen

Das Meer / Der Fluß

Filet vom Kabeljau auf Rahmsauerkraut mit Blutwurstpüree
19,50 €

Zanderfilet in der Süßkartoffelkruste, Pastinakenpüree, Chorizosoße
21,00 €

Heilbuttfilet mit Tatar von der Rotgarnele überbacken
auf Fenchelgemüse, Krustentiersoße, Kartoffelbuchteln
26,00 €

Muschelessen - 16,50 € pro Person (nur mit Vorbestellung)

Als Vorspeise wählen Sie eine Suppe aus unserer Speisekarte,
danach servieren wir

Föhler Muscheln im Weißwein-Gemüsesud oder Gemüse-Currysud
mit Schwarzbrot
oder in pikanter Tomatensoße mit Knoblauchbaguette.

Das Land

Kalbsnieren in Pommery-Senfsoße, Kartoffelpüree, buntes Gemüse
18,50 €

Barbarie-Entenbrust auf Sauerkirsch-Pfeffersoße
Erdnußbrokkoli, Kartoffelbuchteln
20,50 €

Filet vom Thüringer Duroc-Schwein
auf Rahmwirsing, Trüffelsoße, Kartoffelkrusteln
22,00 €

Kalbsrückensteak mit Argentinischen Rotgarnelen
in orientalischer Tomatensoße mit Ras el Hanout, Süßkartoffelpommes
28,00 €

Beckmannshof



Die Klassiker

**Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
21,50 €**

**Rumpsteak mit Kräuterpesto und Currybutter überbacken
Bratkartoffeln, Salatteller
23,50 €**

**Lammcarrée unter der Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse, Olivenpüree
28,00 €**

Gern servieren wir unsere Hauptgerichte in verkleinerten Portion. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund des gleichen Aufwandes den vollen Preis berechnen müssen.

Das Deftige

**„Wattenscheider Teller“
Kleine, frische Bratwurst, Kasseler und gebratene Blutwurst
mit Sauerkraut und Speck-Kartoffelpüree
15,50 €**

**„Jägerspieß“
Drei Medaillons vom Rind und Schwein
Waldpilzrahmsoße, Pommes frites und Salat
17,80 €**

Das Gemüse / Die Nudeln

**Auberginenboot mit mediterranem Gemüse,
Ziegenkäse und Olivenpüree
12,50 €**

**Linguini Nudeln in Basilikumpesto mit Garnelen
12,50 €**

**Waldpilzgulasch mit Sauerrahm und Linguini Nudeln
12,50 €**

Beckmannshof



Das Dessert

**Gemischtes Eis mit Sahne
5,00 €**

**Gemischtes Eis mit Obstsalat
6,80 €**

**„Espresso Deluxe“
Zwei Kuchenminis mit Schokoladensoße und einem Espresso
5,20 €**

**Straciatella-Birnencocktail
mit einem Schuß Williams Birne
6,50 €**

**Blaubeerpfannkuchen
5,50 €
mit einer Kugel Eis nach Wahl
7,00 €**

**Grüner Apfel in Texturen
8,00 €**

**Dessertvariation „Beckmannshof“
8,90 €**

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die derzeit gültige Mehrwertsteuer.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit, sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gern bezüglich der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

**Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahren) halten wir eine
ausgewogene Kinderspeisekarte bereit.**