

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

Shrimpscocktail in der geeisten Charentaise-Melone

Tomatenessenz mit Basilikum-Fiorellis

Zanderfilet in der Kartoffelkruste
auf frischen Pfifferlingen à la crème

oder

Lammcarrée unter der Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse, Olivenpüree

Gegrillter wilder Pfirsich
mit Holunderblüten-Pfirsichsorbet und klarer Vanillesoße

48,00 € pro Person

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

Beckmannshof



Der Neue Matjes ist da !

Ein frischer Matjes in bestem Saft, kräftig mit meeresfrischer Frühlingskost genährt, schmeckt zart und mild.

Man sagt, dass man vom reichlichen Matjesgenuss ebenso einen kleinen Rausch bekommen soll, wie vom Genuss zahlreicher Austern. Mediziner erklären diesen erstrebenswerten Zustand mit dem Eiweiß-Jod-Stoß.

Matjesfreunde sind davon überzeugt, dass der Genuss von frischen Matjes dem der Austern, weißen Trüffeln aus der Toskana und schwarzen aus Perigord, von frischem Spargel und Hummer, von Langusten und Störkaviar gleichzusetzen ist.

Das ist der Grund, warum wir uns bis Ende Juni eingehender als bisher mit dem zarten, milden Matjes beschäftigen, zur eigenen Freude und der unserer Gäste.

Vorspeise

**1 neuer Matjes mit Zwiebeln auf Schwarzbrot
dazu ein Fiege Bernstein 0,1 l
und ein Fürst Bismarck**

7,90 €

Hauptgerichte

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln

13,40 €

Matjesplatte - ab 2 Personen

**2 Neue Matjes pro Person
mit Zwiebeln, Gurken, Senf-Dillsoße,
Hausfrauensoße, Johannisbeer-Pfeffersoße und Bratkartoffeln**

14,00 € pro Person

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 Ruccolasalat in Himbeerdressing
9,80 €

Shrimpscocktail in der geeisten Charentaise-Melone
11,50 €

Rosa Scheiben vom Milchkalbstafelspitz
an warmem Pfifferlingsalat und grüner Soße
10,90 €

Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme
13,50 €

Die Suppen

Tagessuppe
5,50 €

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutermaultaschen
6,50 €

Tomatenessenz mit Basilikum-Fiorellis
6,00 €

Unsere Aktionstage

Jeden Donnerstag - „Schnitzeltag“
Schnitzel in diversen Zubereitungen zum Preis von 12,00 €
(außer an Feiertagen)

Von Juni bis August
freitags bei schönem Wetter ab 18.00 Uhr auf der Terrasse

DAS GRILLBÜFFET

18,50 € pro Person

Beckmannshof



Die Sommersalate

**Bunter Salat in Vinaigrette mit Ziegenkäse,
Shrimps, Oliven, hausgebeiztem Lachs und Maccadamianüssen**
12,50 €

**Salat von Tomaten, grünem Spargel und Ruccola
mit Maispoulardenbrust im Schinkenmantel**
12,50 €

**“Tagliata” - Ruccolasalat in Balsamicodressing
mit dünn aufgeschnittenem Rumpsteak und Parmesan**
16,20 €

Das Meer / Der Fluß

**Filet vom Kabeljau auf grünem Spargel, confierte Kartoffeln
Parmesansoße**
19,50 €

**Zanderfilet in der Kartoffelkruste
auf frischen Pfifferlingen à la crème**
21,00 €

**Filet von der Fjordforelle
auf Basilikum-Kartoffelsalat, confierte Kirschtomaten, Olivensalsa**
24,00 €

Das Land

**Maishähnchenbrust
mit frischen Pfifferlingen á la crème, Linguini Nudeln, buntes Gemüse**
18,00 €

**Milchkalbsleber von Peters Farm
mit glacierten Aprikosen und Speck, Kartoffelpüree und Salat**
19,90 €

**Filet vom Thüringer Duroc-Schwein
mit gebratenen Pfifferlingen, Rotweinschalotten, Kartoffelkrusteln**
22,00 €

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
27,00 €**

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

**Rosa gebratenes Roastbeef (kalt aufgeschnitten)
Bratkartoffeln, Sauce Remoulade
15,20 €**

**„Jägerspieß“
Drei Medaillons vom Rind und Schwein
Pfifferlingrahmsoße, Pommes frites und Salat
17,40 €**

Das Gemüse / Die Nudeln

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

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

**Frische Pfifferlinge à la crème mit Linguini Nudeln
12,50 €**

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

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 €**

**Erdbeercocktail „Romanow“
Frische Erdbeeren mit Portwein angemacht,
eine große Kugel Vanilleeis und Sahne
6,00 €**

**Gegrillter wilder Pfirsich
mit Holunderblüten-Pfirsichsorbet und klarer Vanillesoße
7,50 €**

**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.**