Beckmannshof

Speise- und Getränkekarte

Stand 7. Oktober 2026

Herzlich willkommen im Hotel-Restaurant Beckmannshof !!!

An dieser Stelle möchten wir Sie auf die Aquarelle in unserem Restaurant aufmerksam machen, die uns von der Wattenscheider Künstlerin

Gisela S. Collenburg

zur Verfügung gestellt wurden.

Wir lernten uns während „WAT kreativ“ im März 2001 kennen, und sofort war uns klar, dass ihre Aquarelle genau in das Ambiente unseres zukünftigen Restaurants passen würden.

Gisela Collenburg, die seit 1954 in Bochum lebt und arbeitet, lässt sich gern in ihrer Malerei von der Farbe beflügeln, bleibt aber der Form treu. Sie ist spontan, aber nie planlos. Ihre malerische Ausdrucksweise variiert von naturnah und detailliert bis zu ganz freier Darstellung. Jeweils so, wie es ihrem künstlerischen Anliegen entspricht.
Sie bevorzugt für die Realisierung ihrer Empfindungen, der Intensität und dem Farbenreichtum der Natur das Aquarell, für sie als ehrlichste, spontanste Spiegelung ihres intensiven Seherlebnisses.

Sollten Sie Interesse oder Gefallen an den Bildern von Frau Collenburg gefunden haben, sind wir gern bereit Ihnen weitere Informationen zu geben oder den Kontakt zur Künstlerin herzustellen.

Uns bleibt nun noch, Ihnen einen
GUTEN APPETIT
zu wünschen.
Ihre Familie Mucha

Beckmannshof

Unsere Aperitifempfehlungen

Hauscocktail „Beckmannshof“
Calvados, Pfirsichlikör, Orangensaft, Sekt
7,50 €

Hauscocktail „Beckmannshof“ – alkoholfrei
Orangensaft, Erdbeersirup, Limettensaft, Tonic water²
6,50 €

Martini Floreale Spritz – alkoholfrei
Martini Floreale, Apfelsaft, Soda
7,00 €

25 Jahre Genuß & Gastfreundschaft
Das Jubiläumsmenü

Rosa Kalbstafelspitz
gebratene Kräuterseitlinge, Parmesanspäne, Balsamicocreme

****

Rote Bete-Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Ziegenkäsebällchen

****

Barbarie-Entenbrust
buntes Gemüse, Kartoffelkrusteln, Sauerkirsch-Pfeffersoße

oder

Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch) und Riesengarnele
auf Fenchelrisotto, Krustentiersoße, wilder Brokkoli

****

Pochierte Birne mit Straciatella-Eis
Himbeersoße, Williams-Christ

4-Gang-Menü – 45,00 €
3-Gang-Menü mit Vorspeise – 38,00 €
3-Gang-Menü mit Suppe – 35,00 €

Weinbegleitung 28,00 €
(1 Flasche Sauvignon blanc oder Merlot und eine Flasche Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 l)

Bitte beachten Sie, dass der späteste Beginn des Menüs
von Mittwoch bis Samstag 20.00 Uhr ist und am Sonntag mittag 12.30 Uhr.

Beckmannshof

Hinweis zu Reservierungen ab 10 Personen
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir in unserem Restaurant ab 10 Personen ggf. eine reduzierte Auswahl unserer Speisekarte anbieten.

Allerlei Hausgemachtes zum Mitnehmen

Rote Zwiebelmarmelade (ca. 220 g) **4,00 €**
(passt zu kurzgebratenem Fleisch, Gegrilltem und Käse)

Kürbis-Ananas-Chutney (ca. 220 g) **4,00 €**
(passt zu gegrilltem Fisch und Fleisch, kaltem Braten und Garnelen...)

Birnen-Eierlikör-Marmelade (ca. 220 g) **4,00 €**

Die Vorspeisen

Gemischte Blattsalate
mit Vinaigrette oder Joghurtdressing
7,90 €

Gurkensalat in Joghurt-Dillrahm
7,30 €

Ziegenkäse mit Aprikosensenf, Nüssen und Thymian gratiniert
Ruccolasalat in Himbeerdressing
15,50 €

Rosa Kalbstafelspitz
gebratene Kräuterseitlinge, Parmesanspäne, Balsamicocreme
15,50 €

Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamicocreme
18,50 €

Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet auf Rote Bete-Salat,
Meerrettichschaum, Schnittlauchöl und gepickelte, rote Zwiebel
14,50 €

Salat von Land und Meer
Bunte Blattsalate in Vinaigrette
mit Rinderfiletstreifen, gebratenen Garnelen und Ziegenkäse
15,00 € als Vorspeise - 22,50 € als Hauptgericht

Vorspeisenvariation für 2 Personen
Forellenfilet, Kalbstafelspitz,
Carpaccio vom Rinderfilet, Ziegenkäse und Pastinaken-Currycreme
33,00 €

Beckmannshof

Die Suppen

Pastinaken-Currycremesuppe
mit Garnelen
9,50 €

Rote Bete-Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Ziegenkäseböllchen
9,50 €

Das Meer / Der Fluß

Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch) und Riesengarnele
auf Fenchelrisotto, wilder Brokkoli
Krustentiersoße
29,50 €

Zanderfilet unter der Trüffelkruste
Pastinakenpüree, buntes Gemüse,
Weißweinsoße*
29,50 €

Das Land

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kartoffelpüree und wildem Brokkoli*
29,00 €

Rücken vom Thüringer Duroc-Schwein
gebratene Kräuterseitlinge, confierte Kartoffeln,
rote Zwiebelmarmelade*
29,50 €

Barbarie-Entenbrust
buntes Gemüse, Kartoffelkrusteln,
Sauerkirsch-Pfeffersoße
32,00 €

Medaillons vom jungen Reh unter der Walnußkruste
Rahmwirsing, Kartoffelkrusteln,
Preiselbeersoße
32,00 €

Beckmannshof

Die Klassiker

Beckmannshof-Burger
180g dry aged beef patty mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Tomate, Ruccola und Käse im Homestyle-Bun, Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise

auch vegetarisch möglich mit Veggi-patty und ohne Bacon
23,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb,
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und Gurkensalat*
32,00 €

Rumpsteak
mit Kräuterpesto und Currybutter überbacken
Bratkartoffeln, Blattsalat in Vinaigrette*
34,50 €

Das Deftige

Gebratene Grützwurst von Metzger Müller
mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, in Rübenkraut glacierten Äpfeln und Röstzwiebeln
21,00 €

Sauerbraten vom Hirsch
Rotkohl und Serviettenknödel*
29,00 €

Das Gemüse / Die Nudeln

Fenchelrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und jungem Gemüse
19,50 €

Linguini Nudeln mit Garnelen
in Tomaten-Knoblauchsoße, Frischkäse und Ruccolasalat
21,00 €

Paprikaschote mit pikantem Gemüsereis gefüllt und Käse überbacken
Tomatensugo
21,50 €

Gern servieren wir die mit einem Stern gekennzeichneten Hauptgerichte in verkleinerten Portionen mit Abzug von 3,00 €

Beckmannshof

Das Dessert

„Espresso Deluxe“ [3]
Zwei Kuchenminis mit Schokoladensoße und einem Espresso
6,50 €

„Eierlikör Sprizz“
1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör, und Maracujasaft mit Prosecco aufgefüllt
7,50 €

Pochierte Birne mit Straciatella-Eis
Himbeersoße, Williams-Christ
8,60 €

Belgische Waffel mit heißen Rum-Kirschen und Vanilleeis
9,00 €

Dessertvariation „Beckmannshof“
12,80 €

1 Kugel Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeer)
2,30 €

1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder 1 Kugel Pistazieneis
4,50 €

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

Die besonderen Digestifempfehlungen (2 cl)

Lantenhammer Walnuß Liqueur
5,50 €

Lantenhammer Waldhimbeergeist / Haselnußbrand
7,50 €

Morand Williamine / Mirabelle / Prune
7,50 €

Hine Rare VSOP Cognac
6,00 €

Vecchia Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte
6,00 €

Forsthäusler - Bärwurzerei Hieke
Dreifruchtbrannt aus Vogelbeere, Heidelbeere und Brombeere
4,50 €

Beckmannshof

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	4,10
	0,5 l	6,60
Bitburger alkoholfrei	0,3 l	4,10
	0,5 l	6,60
Fiege Bernstein	0,3 l	4,30

Flaschenbier

BOLTENs Alt	0,33 l	4,10
Benediktiner Weißbier	0,5 l	6,00
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ³	0,2 l	2,60
Cola zero ³ mit Süßungsmittel	0,2 l	2,60
Fanta, Sprite	0,2 l	2,60
Bitter lemon² / Tonic water²		
Ginger Ale²	0,2 l	3,80
Orangensaft	0,2 l	3,40
Apfelsaft	0,2 l	3,40
Granini Apfelschorle	0,33 l	4,90
Granini Rhabarberschorle	0,33 l	4,90
Granini Maracujaschorle	0,33 l	4,90
Granini Kirschschorle	0,33 l	4,90
Malzbier	0,33 l	3,00

Mineralwasser

Gerolsteiner medium und naturell		
	0,25 l	3,30
	0,50 l	5,00
	0,75 l	6,90
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	6,90

Aperitif (4 cl/ 5 cl)

Campari	4,00
Sandemann Sherry Dry oder Medium	3,50
Pernod	3,80
Martini Bianco / Rosso	3,50
Glenfiddich	6,60
Johnnie Walker Red Label	4,60
Bombay Sapphire Gin	6,50
Havana Club 3 Jahre	4,50
Havana Club 7 Jahre	7,00

Aperitif

Aperol Sprizz	7,50
Lillet Wild berry	7,50
Hugo	7,50

Liköre (4 cl)

Sambuca Molinari (2 cl)	2,50
Cointreau	5,20
Grand Marnier	5,20
Baileys Irish Cream Liqueur	4,40

Digestif (2 cl)

Aalborg Jubiläums Aquavit	2,80
Malteser	2,80
Calvados Dauphin Pays d'Auge	5,00
Asbach Uralt	3,00
Cardenal Mendoza	5,70
Remy Martin VSOP	5,20
Grappa di Moscato	3,50
Schladerer Himbeergeist	3,50
Schladerer Kirschwasser	3,50
Schladerer Obstwasser	3,50
Schladerer Williams Birne	3,50
Fürst Bismarck	2,60
Amaro Ramazzotti	2,60
Averna	2,60
Fernet Branca	2,60
Jägermeister	2,60

Heißgetränke

Tasse Kaffee³/ Kaffee koffeinfrei	2,60
Espresso³	2,70
Doppelter Espresso³	5,00
Cappuccino³	2,90
Milchkaffee³	3,30
Latte macchiato³	3,60
Chociatto³	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

³ koffeinhaltig
² Chininhaltig

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld