

Beckmannshof



Speise- und Getränkekarte

Stand 3. September 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.



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.

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 €

Getrübtes 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 €



Die Suppen

**Pastinaken-Currycremesuppe
mit Garnelen
9,50 €**

**Rote Bete-Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Ziegenkäsebällchen
9,50 €**

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 €**

Das Meer / Der Fluß

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

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

Das Land

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

**Barbarie-Entenbrust
buntes Gemüse, Kartoffelkrusteln, Sauerkirsch-Pfeffersauce
32,00 €**

**Filet vom Argentinischen Angus Rind
mit gebratenem buntem Pfeffer, wilder Brokkoli
Süßkartoffelpüree*
42,00 €**

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 €

Medaillons vom Rind und Schwein mit Waldpilzrahmsoße

Pommes frites und Blattsalat in Vinaigrette

26,00 €

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 lemon ² / Tonic water ²		
Ginger Ale ²	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	3,50
Dry oder Medium	
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 Kaffee ³ / Kaffee koffeinfrei	2,60
Espresso ³	2,70
Doppelter Espresso ³	5,00
Cappuccino ³	2,90
Milchkaffee ³	3,30
Latte macchiato ³	3,60
Chociatto ³	3,60
Tasse Kakao	2,60
Glas Tee	4,00

³ koffeinhaltig

² Chininhaltig

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld