

## Herzlich Willkommen

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem  
Hof-Restaurant mit Café.

Erleben Sie eine gemütliche Atmosphäre und den Weitblick in die  
Münsterländische Landschaft.

Selbstgebackener Kuchen, deftiges Schinkenbrot, ein  
saisonales Buffet oder ein Gericht aus dieser Karte sind Köstlichkeiten,  
die wir Ihnen gerne liebevoll zubereiten.

Die mit viel Leidenschaft auf unseren Feldern angebauten  
Obst- und Gemüse-Erzeugnisse werden frisch zu verschiedensten Leckereien  
veredelt. Duftende Kräuter aus unserem Bauerngarten geben  
vielen Gerichten das i-Tüpfelchen.

Frische und Qualität sind die Grundlage unseres Küchenteams.

Für die Zubereitung Ihrer Speisen werden nur die besten Zutaten, soweit wie  
möglich aus unserem eigenen Anbau ausgewählt und frisch zubereitet. Bitte  
haben Sie daher Verständnis, dass einige Gerichte eine Zubereitungszeit von ca.  
30 Minuten benötigen.

Das Team vom Hof Löbke  
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und guten Appetit.

# Angebot des Monats

## Frischer Spargel aus eigener Ernte

**kleine Portion frischer Spargel<sup>2</sup>** **9,90 €**

**normale Portion frischer Spargel<sup>2</sup>** **11,90 €**

Wir servieren Ihnen den Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu können Sie wählen:

**Rührei<sup>1</sup>** **+ 2,90 €**

**Räucherlachs<sup>14</sup>** **+ 4,90 €**

**Variation vom Schinken<sup>9</sup>** **+ 4,90 €**

**zwei panierte Schweineschnitzel<sup>1,3</sup>** **+ 4,90 €**

**zartgebratene Hähnchenbrust<sup>1</sup>** **+ 4,90 €**

**zwei Schweine Medaillons** **+ 5,90 €**

### Gratinierter Spargel

Spargel auf hausgemachtem Bauernbrot | Hinterkochschinken | mit Sauce Hollandaise gratiniert<sup>1,2,3,8</sup>

**10,90 €**

### Spargelzigarren mit Käse & Schinken gefüllt

Kanarische Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Rucola-Tomatensalat<sup>1,2,3</sup>

**11,90 €**

### Pulled Pork meets Spargel

im Mais-Sesambaguette | gebratene Spargelspitzen | Rotkraut | BBQ Hollandaise<sup>2,3,9</sup>

**12,90 €**

### Spargelsalat mit geblähten Graved Lachs

Tomate & Gurke in Joghurt-Dillwasabirahm | geröstetes Bauernbrot<sup>2,3,13</sup>

**13,90 €**

### Rumpsteak

200g vom Angus Rind | Cafe de Paris-Sauce | gebratener Spargel aus dem Wok | BBQ-Kräuerbaguette<sup>1,2,7</sup>

**19,90 €**

## Unsere Weinempfehlungen zum Spargel:

#### Silvaner - trocken

Weingut Sparrmühle, Rheinhessen

0,2 l Karaffe **4,20 €**

0,7 l-Flasche **12,90 €**

#### Grauburgunder - trocken

Bio-Weingut Kuntz, Pfalz

0,2 l Karaffe **4,50 €**

0,7 l-Flasche **13,90 €**

#### Portugieser Rosé - halbtrocken

Weingut Sparrmühle, Rheinhessen

0,2 l Karaffe **4,20 €**

0,7 l-Flasche **12,90 €**

## Suppen & Eintöpfe

### Spargel-Bärlauch-Cremesuppe <sup>2,3</sup>

Zitronen-Croutons

4,90 €

### Spargel-Cremesüppchen <sup>2,13</sup>

Hausgebeizter Graved Lachs | frittierte Petersilie

4,90 €

### Hochzeitssuppe

„klassisch“ <sup>1,2,9</sup>

5,90 €

*Zu allen Suppen reichen wir unser hausgemachtes Brot.*

### Hausgemachte Eintöpfe

Fragen Sie unsere Servicekräfte nach unserer Auswahl

ohne Mettwurst 4,90 €

mit Mettwurst 5,90 €

## Vorspeisen & Salate

### Schafskäse-Bärlauch Crostini

gratiniertes Baguette | Schafskäse und Bärlauch | gemischter Salat <sup>1,2,3</sup>

6,50 €

### Salatarrangement mit hauchdünnem Tafelspitz

Spargelspitzen | Apfel-Meerrettich-Vinaigrette <sup>1,2</sup>

9,90 €

### Bauernsalat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika | Hausdressing <sup>2</sup>

- Schafskäse <sup>2</sup>

9,90 €

- zartgebratene Geflügelstreifen <sup>2</sup>

9,90 €

- Lachs <sup>13</sup>

10,90 €

- mit Spargelschinkenröllchen <sup>1,2</sup>

10,90 €

*Zu allen Salaten reichen wir selbstgebackenes Brot.*

## Spezialitäten des Hofes

### Hof-Platte

selbstgebackenes Bauernbrot | Käse | Knochenschinken | Gewürzgurke | gekochtes Ei <sup>1,2,3a,b,12</sup>

**7,90 €**

### Bauern-Platte

selbstgebackenes Bauernbrot | Hausmacher Wurst | Knochenschinken | Gewürzgurke | gekochtes Ei <sup>1,3,a,b,12</sup>

**8,90 €**

### Strammer Max

selbstgebackenes Bauernbrot | Knochenschinken | Gewürzgurke | zwei Spiegeleier <sup>1,3,a,b,12</sup>

**8,90 €**

### Deftige Bauernsülze

Salat | Remouladensauce | Bratkartoffeln <sup>1,2</sup>

**9,90 €**

### Westfälisch & Deftig

*angerichtet auf einem großen Holzbrett*

westfälischer Knochenschinken | Hausmacher Wurst, verschiedene Sorten | süß-sauer eingelegtes Gemüse  
wahlweise Solei / Spiegelei | rustikaler Brotkorb | Butter <sup>1,2,3a,b,e,12</sup>

**11,90 €**

### Alstedder Krüstchen

Schweineschnitzel | geröstetes Bauernbrot | gebratene Champignons | Spiegelei | Salat <sup>1,2,3a,b</sup>

**11,90 €**

### Rinderleber „Alstedder Art“

Kartoffel-Lauchstampf | karamellierte Apfelspalten | goldgelbe Zwiebeln <sup>2,3a</sup>

**12,90 €**

## Vegetarisch

### Steinofen-Spargelpizza

Sauce Hollandaise | Käse | Petersilie <sup>1,2,3,8</sup>

8,90 €

### Spargel-Risotto

Frische Kräuter | Spargelrauten | Grana Padano <sup>1,2</sup>

11,90 €

## Vegan

### Gemüsepfanne

Verschiedene Gemüsesorten | Kartoffeln

9,90 €

### Für unsere nicht Veganer und Vegetarier

Wahlweise dazu mit gegrilltem Schweinerückensteak

12,90 €

## Fleisch & Fisch

### Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel | Pommes Frites | Salat <sup>1,2,3a</sup>

10,90 €

### Fischfilet im Knuspermantel

Gebackenes Buntbarschfilet | Remouladensauce | marinierte Kartoffelecken | Salat <sup>1,2,3a,13</sup>

11,90 €

### Hähnchenbrust vom Grill

Curry-Fruchtsauce | Kroketten | Salat <sup>1,2,3a</sup>

12,90 €

### Hähnchenbrustfilet im Mandelkleid

Trüffel-Jus | Herzoginkartoffeln | gebratener Spargel <sup>1,2,3a,5</sup>

16,90 €

## Unsere Weinempfehlung:

### Merlot, trocken

Vom „BIO-Weingut“ Sander aus Rheinhessen <sup>14</sup>

0,2 l Karaffe 5,90 €

0,7 l-Flasche 18,90 €

## Desserts

### Desservariation Löbke

Lassen Sie sich überraschen

4,90 €

### Alsteddercreme im Weckglas

Fruchtsauce<sup>2</sup>

2,90 €

### Pfannkuchen

Pflaumenkompott | Bourbon Vanilleeis<sup>1,2,3a</sup>

4,90 €

*Nicht das passende dabei?  
Schauen Sie mal in unsere Eis- und Waffelkarte.*

## Aperitif

Erdbeer-Secco <sup>15</sup>	0,10 l	2,50 €
Holunder Frizzante <sup>15</sup>	0,10 l	2,90 €
Montinaro Prosecco	0,10 l	2,50 €
	0,70 l	13,90 €
Aperol Spitz	0,20 l	4,90 €
Hugo	0,20 l	4,90 €
Hugo –alkoholfrei-	0,20 l	3,50 €

## Spirituosen<sup>15</sup>

Korn	0,02 l	1,90 €
Kräuter-Wacholder	0,02 l	2,20 €
Jägermeister <sup>18</sup>	0,02 l	2,20 €
Ramazzotti auf Eis	0,02 l	2,50 €
Fruchtiger Likör aus dem Hofladen	0,02 l	2,00 €
Williams Christ Brand, Löbke	0,02 l	2,90 €
Obstler	0,02 l	2,50 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l	2,90 €
Malteser Aquavit	0,02 l	2,90 €
Fernet	0,02 l	2,50 €

## Erfrischende Getränke

### - alkoholfrei -

Coca Cola <sup>18</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Coca Cola light <sup>18,26,28</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Coca Cola Zero <sup>18,26,28</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Fanta <sup>18,20</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Sprite	0,33 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Mineralwasser <i>Apollinaris Selection</i>	0,25 l Flasche	<b>1,90 €</b>
	0,75 l Flasche	<b>4,50 €</b>
Mineralwasser, still <i>Apollinaris VIO</i>	0,25 l Flasche	<b>1,90 €</b>
	0,75 l Flasche	<b>4,50 €</b>
Schweppes		
Ginger Ale <sup>18</sup>	0,2 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Bitter Lemon <sup>20</sup>	0,2 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Tonic Water	0,2 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Wild Berry	0,2 l Flasche	<b>2,20 €</b>

### Säfte & Schorlen

Apfelsaft <sup>13</sup>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Apfel-Erdbeersaft	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Orangensaft	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Apfelschorle <sup>19</sup>	0,3 l	<b>2,50 €</b>
	0,5 l	<b>3,20 €</b>
Rhabarberschorle	0,3 l	<b>2,50 €</b>
	0,5 l	<b>3,20 €</b>
<i>Landlust-Schorlen</i>		
Apfelschorle, naturtrüb	0,33 l Flasche	2,50 €
Rote Früchte	0,33 l Flasche	2,50 €
Rhabarber	0,33 l Flasche	2,50 €
Holunderblüte	0,33 l Flasche	2,50 €
Schwarze Johannisbeere	0,33 l Flasche	2,50 €

### Alkoholfreies Bier

Veltins <sup>3c</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Vita Malz <sup>3c</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,20 €</b>
Erdinger Weißbier <sup>3a,c</sup>	0,5 l Flasche	<b>3,90 €</b>

### - mit Alkohol -

#### Bier

Veltins vom Fass <sup>3c</sup>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
	0,5 l	
Erdinger Weißbier <sup>3a,c</sup> (hell oder dunkel)	0,5 l Flasche	<b>3,90 €</b>



**Aromatischer Kaffee**  
**Vollmundiger Tee**  
**und Variationen von Kaffeespezialitäten**

Kaffee Pott	<b>2,20 €</b>
Kännchen	<b>3,20 €</b>
Espresso	<b>1,90 €</b>
Espresso Macchiato <sup>2</sup>	<b>2,20 €</b>
Cappuccino <sup>2</sup>	<b>2,20 €</b>
Milchkaffee <sup>2</sup>	<b>2,40 €</b>
Latte Macchiato <sup>2</sup>	<b>2,50 €</b>
mit Karamell	<b>2,80 €</b>
mit Baileys <sup>15</sup>	<b>3,20 €</b>
Kalter Kakao <sup>2</sup>	<b>1,90 €</b>
Heiße Schokolade <sup>2</sup>	<b>2,20 €</b>
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>2</sup>	<b>2,50 €</b>
Tee	
Glas	<b>2,20 €</b>
Kännchen	<b>3,20 €</b>

Wählen Sie aus folgenden Sorten  
der Westhoff Teekultur:

- „Sunny Spirit“ Zitrone-Limette Tee
- „Soft Soul“ Früchtetee
- “Feel Well“ Kräutertee
- “African Lights“ Rooibos Vanille Tee
- “Four Secrets“ China Grün Tee
- “Mountain Top“ Darjeeling Schwarz Tee
- “Blue Breeze“ Friesenmischung Schwarz Tee

## Wein

### Weißweine

<b>Riesling</b> , trocken <sup>14</sup> Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,20 €</b> <b>12,90 €</b>
<b>Riesling</b> , halbtrocken <sup>14</sup> Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,20 €</b> <b>12,90 €</b>
<b>Grauburgunder</b> , trocken Bio-Wein, Pfalz	Kuntz	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,50 €</b> <b>13,90 €</b>

### Roséweine

<b>Portugieser Rosé</b> , halbtrocken <sup>14</sup> Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,20 €</b> <b>12,90 €</b>
<b>Rosé</b> , trocken Rheinhessen – Bio-Wein	Sander	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,20 €</b> <b>12,90 €</b>

### Rotweine

<b>Merlot</b> , trocken <sup>14</sup> Rheinhessen	Sander	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>5,90 €</b> <b>18,90 €</b>
<b>Spätburgunder</b> , trocken <sup>14</sup> Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,50 €</b> <b>13,90 €</b>
<b>Dornfelder Portugieser</b> , halbtrocken <sup>14</sup> Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,50 €</b> <b>13,90 €</b>
<b>Rotwein</b> , lieblich (Cuvée aus Dornfelder/Portugieser) Rheinhessen	Kuntz	0,2 l Karaffe 1,0 l	<b>3,90 €</b> <b>11,50 €</b>

## Allergene

- 1 Eier
- 2 Milch
- 3 Glutenhaltige Produkte
  - 3a Weizen
  - 3b Roggen
  - 3c Gerste
  - 3d Hafer
  - 3e Dinkel
  - 3f Kamut
- 4 Erdnüsse
- 5 Schalenfrüchte
  - 5a Mandeln
  - 5b Haselnuss
  - 5c Walnuss
  - 5d Kaschunuss (Cashew)
  - 5e Pecanuss
  - 5f Paranuss
  - 5g Pistazien
  - 5h Macadamia oder Queenlandnuss
- 6 Soja
- 7 Sesam
- 8 Krebstiere
- 9 Sellerie
- 12 Senf
- 13 Fisch
- 14 Schwefel & Sulfite
- 15 Alkohol
- 16 Lupinen
- 17 Wichtiere

## Zusatzstoffe

- 18 Farbstoffe
- 19 Konservierungsstoffe
- 20 Antioxidationsmittel
- 21 Geschmacksverstärker
- 22 geschwefelt
- 23 geschwärzt
- 24 gewachst
- 25 Phosphat
- 26 Süßungsmittel
- 27 Zuckerart und Süßungsmittel
- 28 Phenylalaninquelle
- 29 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken