

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 unserer Küchenmannschaft.

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

Kürbiszeit

Kürbiscremesuppe

Ingwer | Orange | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

4,90 €

Hausgemachtes aus der Hofbackstube

- Zwiebelkuchen mit mild geräuchertem Speck

5,90 €

- Kürbisquiche mit mild geräuchertem Speck

5,90 €

- Lauchkuchen, vegetarisch

5,90 €

jeweils mit einem kleinen gemischten Salat

Kürbis-Flammkuchen

Kürbis | Gorgonzola | Walnüsse | Birne ^{1,2,3a,5c}

8,90 €

Kürbis-Hacktopf im Hokkaido serviert

Hackfleisch | Hokkaido | Crème fraîche | Bauernbrot ^{1,2,13}

10,90 €

Kürbis-Kokos-Curry

Hähnchenbrustfilet | Erbsen | Hokkaido | Basmatireis

12,90 €

Heimisches Schweinefilet

Birnen Gorgonzolasauce | Ofenkürbis | Sour Cream | Salat ^{1,2,13}

13,90 €

Argentinische Rinderhüfte

Kürbis-Chilipüree | Kräuterbutter | Salatgarnitur

16,90 €

Federweißer

Glas, 0,2 l

3,50 €

Karaffe, 0,5 l

5,90 €

Suppen & Eintöpfe

Rote Linsen-Kokossuppe mit Ingwer (vegetarisch)

Grissini-Stick

4,90 €

Hochzeitssuppe

„klassisch“ ^{1,2,9,12}

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

Kürbis-Sesam-Hähnchenspieße

Kürbis | Hähnchenbrust | Sesam | Salatnest | Cassis Dressing | Pinienkerne | Honig-Sour-Creem

8,90 €

Zucchini-Schafskäse-Röllchen

Schafskäse | Zucchini | geröstetes Knoblauchbrot | Salatgarnitur ^{1,2,3a}

9,90 €

Bauernsalat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika | Hausdressing ^{2,3a}

- gebratene Waldpilze

9,90 €

- Schafskäse ²

9,90 €

- zartgebratene Geflügelstreifen

9,90 €

Zu allen Salaten reichen wir selbstgebackenes Brot.

Spezialitäten des Hofes

Hof-Platte

selbstgebackenes Bauernbrot | Käse | Knochenschinken | Gewürzgurke | gekochtes Ei ^{1, 2, 3a, 19a}

8,90 €

Bauern-Platte

selbstgebackenes Bauernbrot | Hausmacher Wurst | Knochenschinken | Gewürzgurke | gekochtes Ei ^{1, 2, 3a, 19a}

8,90 €

Strammer Max

selbstgebackenes Bauernbrot | Knochenschinken | Gewürzgurke | zwei Spiegeleier ^{1, 2, 3a, 19a}

8,90 €

Deftige Bauernsülze

Salat | Remouladensauce | Bratkartoffeln ^{1, 2, 3a, 19a}

9,90 €

Alstedder Krüstchen

Schweineschnitzel | geröstetes Bauernbrot | Champignon-Rahmsauce | Spiegelei | Salat ^{1, 2, 3a}

11,90 €

Rinderleber „Alstedder Art“

Kartoffel-Lauchstampf | karamellierte Apfelspalten | goldgelbe Zwiebeln ^{2, 3a}

12,90 €

Vegetarisch

Butternut-Kürbisschnitzel

Käsespätzle | Gouda | Tomatensalat^{1,2,3}

8,90 €

Pastapfanne mit Kürbis-Parmesan Sauce

Penne | Grana Padano | Salat^{1,2,3a}

13,90 €

Fleisch & Fisch

Schnitzel „Wiener Art“

zwei panierte Schweineschnitzel | Pommes frites | Salat^{1,2,3a}

10,90 €

Fischfilet im Knuspermantel

gebackenes Buntbarschfilet | Remouladensauce | marinierte Kartoffelecken | Salat^{1,2,3a,13}

11,90 €

Hähnchenbrust vom Grill

Curry-Fruchtsauce | Kroketten | Salat^{1,2,3a}

13,90 €

Gebratene Kürbisnudeln mit Riesengarnelen

Asia-Nudeln | Garnelen | Sojasauce | Gemüsewürfel | Salat^{1,2,3}

16,90 €

Unsere Weinempfehlung

Merlot, trocken

Vom „BIO-Weingut“ Sander aus Rheinhessen

0,2 l Karaffe

5,90 €

0,7 l

18,90 €

Desserts

Herbstfrucht-Eisbecher

Fruchteis | Bourbon Vanilleeis | Sahne | Fruchtsauce | Obst der Saison ^{1,2}

4,90 €

Alsteddercreme im Weckglas

Fruchtsaucen ²

2,90 €

Pflaumencrumble

Pflaumen | Butterstreusel ^{1,2,3a}

4,90 €

Pfannkuchen

Pflaumenkompott | Bourbon Vanilleeis ^{1,2,3a}

4,90 €

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

Aperitif

Erdbeer-Secco ¹⁴	0,10 l	2,50 €
Holunder Frizzante ¹⁴	0,10 l	2,90 €
Montinaro Prosecco ¹⁴	0,10 l	2,50 €
	0,70 l	13,90 €
Aperol Spritz ¹⁴	0,20 l	4,90 €
Hugo ¹⁴	0,20 l	4,90 €
Hugo -alkoholfrei- ¹⁴	0,20 l	3,50 €

Spirituosen

Korn	0,02 l	1,90 €
Kräuter-Wacholder	0,02 l	2,20 €
Jägermeister	0,02 l	2,20 €
Ramazotti auf Eis	0,02 l	2,50 €
Fruchtiger Likör aus dem Hofladen	0,02 l	2,00 €
Williams Christ Brand, Løbke	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 ^(18,30)	0,33 l Flasche	2,20 €
Coca Cola light ^(18,19,26,28,30)	0,33 l Flasche	2,20 €
Coca Cola Zero ^(18,26,30)	0,33 l Flasche	2,20 €
Fanta ^(18,20)	0,33 l Flasche	2,20 €
Sprite ⁽¹⁹⁾	0,33 l Flasche	2,20 €
Mineralwasser <i>Apollinaris Selection</i>	0,25 l Flasche	1,90 €
	0,75 l Flasche	4,50 €
Mineralwasser, still <i>Apollinaris VIO</i>	0,25 l Flasche	1,90 €
	0,75 l Flasche	4,50 €
Schweppes		
Ginger Ale	0,2 l Flasche	2,20 €
Bitter Lemon	0,2 l Flasche	2,20 €
Wild Berry	0,2 l Flasche	2,20 €
Tonic	0,2 l Flasche	2,20 €

Säfte & Schorlen

Apfelsaft	0,2l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Apfelschorle	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,20 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,20 €
<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 (Pils oder Alster)	0,33 l Flasche	2,20 €
Vita Malz	0,33 l Flasche	2,20 €
Erdinger Weißbier	0,5 l Flasche	3,90 €

- mit Alkohol -

Bier

Veltins vom Fass	0,3 l	2,20 €
Laggenbecker Landbier vom Fass	0,25 l	2,20 €
Erdinger Weißbier (hell oder dunkel)	0,5 l Flasche	3,90 €

Aromatischer Kaffee
Vollmundiger Tee
und Variationen von Kaffeespezialitäten

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

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

Riesling¹⁴ , trocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	4,20 € 12,90 €
Riesling¹⁴ , halbtrocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	4,20 € 12,90 €
Grauer Burgunder¹⁴ , trocken Pfalz	Kuntz	0,2 l Karaffe 0,7 l	3,90 € 11,90 €

Roséweine

Portugieser Rosé¹⁴ , halbtrocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	4,20 € 12,90 €
Rosé¹⁴ , trocken Rheinhessen - BIO-Wein	Sander	0,2 l Karaffe 0,7 l	4,20 € 12,90 €

Rotweine

Merlot¹⁴ , trocken Rheinhessen	Sander	0,2 l Karaffe 0,7 l	5,90 € 18,90 €
Spätburgunder¹⁴ , trocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	4,50 € 13,90 €
Dornfelder Portugieser¹⁴ , halbtrocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	4,50 € 13,90 €
Rotwein¹⁴ , lieblich (Cuvée aus Dornfelder/Portugieser) Rheinhessen	Kuntz	0,2 l Karaffe 1,0 l	3,90 € 11,50 €

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 Weichtiere

Zusatzstoffe

- 18 Farbstoffe
- 19 Konservierungsstoffe
 - 19a Nitritpökelsalz
- 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

- 30 Coffeinhaltig