

## 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

## Winterzeit

### Kürbiscremesuppe

Ingwer | Orange | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

4,90 €

### Flammkuchen „Brie & Preiselbeere“

Preiselbeeren | Brie | Haselnüsse | <sup>1,2, 3a,5b</sup>

8,90 €

### Deftiger Grünkohl

geräucherte Mettwurst | Kasseler | Bratkartoffeln <sup>2</sup>

12,90 €

### Wirsing-Walnuss-Pasta

Wirsing | Walnuss | Penne | Rahmsauce | Parmesan <sup>2, 5c, 3a</sup>

12,90 €

### Kürbis-Kokos-Curry

Hähnchenbrustfilet | Erbsen | Hokkaido | Basmatireis

12,90 €

### Kürbis-Hacktopf im Hokkaido serviert

Hackfleisch | Hokkaido | Crème fraîche | Bauernbrot <sup>1,2,3a,3b</sup>

10,90 €

### Geschmorte Gänsekeule

Sauce Orange | Apfelrotkohl mit Haselnusskrokant | Kartoffelklöße <sup>1,2,3a,5b</sup>

13,90 €

### Geschmorte Gänsebrust

Sauce Orange | Apfelrotkohl mit Haselnusskrokant | Kartoffelklöße <sup>1,2,3a,5b</sup>

15,90 €

## Suppen & Eintöpfe

### Rote Linsen-Kokossuppe mit Ingwer (vegetarisch)

Grissini-Stick

4,90 €

### Hochzeitssuppe

„klassisch“ <sup>1,2,9,12</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

### Kürbis-Sesam-Hähnchenspieße

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

8,90 €

### Zucchini-Schafskäse-Röllchen

Schafskäse | Zucchini | geröstetes Knoblauchbrot | Salatgarnitur <sup>1,2,3a</sup>

9,90 €

### Bauernsalat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika | Hausdressing <sup>2,3a</sup>

- gebratene Waldpilze

9,90 €

- Schafskäse <sup>2</sup>

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 <sup>1, 2, 3a, 19a</sup>

**8,90 €**

## Bauern-Platte

selbstgebackenes Bauernbrot | Hausmacher Wurst | Knochenschinken | Gewürzgurke | gekochtes Ei <sup>1, 2, 3a, 19a</sup>

**8,90 €**

## Strammer Max

selbstgebackenes Bauernbrot | Knochenschinken | Gewürzgurke | zwei Spiegeleier <sup>1, 2, 3a, 19a</sup>

**8,90 €**

## Deftige Bauernsülze

Salat | Remouladensauce | Bratkartoffeln <sup>1, 2, 3a, 19a</sup>

**9,90 €**

## Alstedder Krüstchen

Schweineschnitzel | geröstetes Bauernbrot | Champignon-Rahmsauce | Spiegelei | Salat <sup>1, 2, 3a</sup>

**11,90 €**

## Rinderleber „Alstedder Art“

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

**12,90 €**

## Vegetarisch

### Butternut-Kürbisschnitzel

Käsespätzle | Gouda | Tomatensalat<sup>1,2,3</sup>

**8,90 €**

### Pastapfanne mit Kürbis-Parmesan Sauce

Penne | Grana Padano | Salat<sup>1,2,3a</sup>

**13,90 €**

## Fleisch & Fisch

### Schnitzel „Wiener Art“

zwei panierte 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>

**13,90 €**

### Gebratene Kürbisnudeln mit Riesengarnelen

Asia-Nudeln | Garnelen | Sojasauce | Gemüsewürfel | Salat<sup>1,2,3</sup>

**16,90 €**

## Unsere Weinempfehlung

### Merlot, trocken

Vom „BIO-Weingut“ Sander aus Rheinhessen

0,2 l Karaffe

**6,20 €**

0,7 l

**19,90 €**

## Desserts

### Herbstfrucht-Eisbecher

Fruchtsorbet | Bourbon Vanilleeis | Sahne | Fruchtsauce | Obst der Saison <sup>1,2</sup>

4,90 €

### Alsteddercreme im Weckglas

Fruchtsaucen <sup>2</sup>

2,90 €

### Pflaumencrumble

Pflaumen | Butterstreusel <sup>1,2,3a</sup>

4,90 €

### 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>14</sup>	0,10 l	<b>2,80 €</b>
Holunder Frizzante <sup>14</sup>	0,10 l	<b>2,90 €</b>
Montinaro Prosecco <sup>14</sup>	0,10 l	<b>2,80 €</b>
	0,70 l	<b>13,90 €</b>
Aperol Spritz <sup>14</sup>	0,20 l	<b>4,90 €</b>
Hugo <sup>14</sup>	0,20 l	<b>4,90 €</b>
Hugo -alkoholfrei- <sup>14</sup>	0,20 l	<b>3,90 €</b>

## Spirituosen

Korn	0,02 l	<b>2,20 €</b>
Kräuter-Wacholder	0,02 l	<b>2,50 €</b>
Jägermeister	0,02 l	<b>2,50 €</b>
Ramazotti auf Eis	0,02 l	<b>2,80 €</b>
Fruchtiger Likör aus dem Hofladen	0,02 l	<b>2,30 €</b>
Williams Christ Brand, Löbke	0,02 l	<b>3,20 €</b>
Obstler	0,02 l	<b>2,80 €</b>
Jubiläums Aquavit	0,02 l	<b>3,20 €</b>
Malteser Aquavit	0,02 l	<b>3,20 €</b>
Fernet	0,02 l	<b>2,80 €</b>

## Erfrischende Getränke

### - alkoholfrei -

Coca Cola <sup>(18,30)</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Coca Cola light <sup>(18,19,26,28,30)</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Coca Cola Zero <sup>(18,26,30)</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Fanta <sup>(18,20)</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Sprite <sup>(19)</sup>	0,33 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Mineralwasser <i>Apollinaris Selection</i>	0,25 l Flasche	<b>2,20 €</b>
	0,75 l Flasche	<b>4,90 €</b>
Mineralwasser, still <i>Apollinaris VIO</i>	0,25 l Flasche	<b>2,20 €</b>
	0,75 l Flasche	<b>4,90 €</b>
Schweppes		
Ginger Ale	0,2 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Bitter Lemon	0,2 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Wild Berry	0,2 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Tonic	0,2 l Flasche	<b>2,50 €</b>

### Säfte & Schorlen

Apfelsaft	0,2l	<b>2,50 €</b>
Orangensaft	0,2 l	<b>2,50 €</b>
Apfelschorle	0,3 l	<b>2,80 €</b>
	0,5 l	<b>3,50 €</b>
Rhabarber-Schorle	0,3 l	<b>2,80 €</b>
	0,5 l	<b>3,50 €</b>
<i>Landlust-Schorlen</i>		
Apfelschorle, naturtrüb	0,33 l Flasche	<b>2,80 €</b>
Rote Früchte	0,33 l Flasche	<b>2,80 €</b>
Rhabarber	0,33 l Flasche	<b>2,80 €</b>
Holunderblüte	0,33 l Flasche	<b>2,80 €</b>
Schwarze Johannisbeere	0,33 l Flasche	<b>2,80 €</b>

### Alkoholfreies Bier

Veltins (Pils oder Alster)	0,33 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Vita Malz	0,33 l Flasche	<b>2,50 €</b>
Erdinger Weißbier	0,5 l Flasche	<b>4,40 €</b>

### - mit Alkohol -

#### Bier

Veltins vom Fass	0,3 l	<b>2,50 €</b>
Laggenbecker Landbier vom Fass	0,25 l	<b>2,50 €</b>
Erdinger Weißbier (hell oder dunkel)	0,5 l Flasche	<b>4,40 €</b>



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

Kaffee Pott	<b>2,50 €</b>
Kännchen	<b>3,50 €</b>
Espresso	<b>2,20 €</b>
Espresso Macchiato	<b>2,50 €</b>
Cappuccino	<b>2,50 €</b>
Milchkaffee	<b>2,70 €</b>
Latte Macchiato	<b>2,80 €</b>
mit Karamell	<b>3,10 €</b>
mit Baileys	<b>3,50 €</b>
Kalter Kakao	<b>2,20 €</b>
Heiße Schokolade	<b>2,50 €</b>
Heiße Schokolade mit Sahne	<b>2,80 €</b>
Tee	
Glas	<b>2,50 €</b>
Kännchen	<b>3,50 €</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
- „Noble Choice“ Earl Grey Tee
- Kamille, Pfefferminz

## Wein

### Weißweine

<b>Riesling</b> <sup>14</sup> , trocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,50 €</b> <b>13,90 €</b>
<b>Riesling</b> <sup>14</sup> , halbtrocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,50 €</b> <b>13,90 €</b>
<b>Grauer Burgunder</b> <sup>14</sup> , trocken Pfalz	Kuntz	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,80 €</b> <b>14,90 €</b>

### Roséweine

<b>Portugieser Rosé</b> <sup>14</sup> , halbtrocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,50 €</b> <b>13,90 €</b>
<b>Rosé</b> <sup>14</sup> , trocken Rheinhessen - BIO-Wein	Sander	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,50 €</b> <b>13,90 €</b>

### Rotweine

<b>Merlot</b> <sup>14</sup> , trocken Rheinhessen	Sander	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>6,20 €</b> <b>19,90 €</b>
<b>Spätburgunder</b> <sup>14</sup> , trocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,80 €</b> <b>13,80 €</b>
<b>Dornfelder Portugieser</b> <sup>14</sup> , halbtrocken Rheinhessen	Sparmühle	0,2 l Karaffe 0,7 l	<b>4,80 €</b> <b>14,90 €</b>
<b>Rotwein</b> <sup>14</sup> , lieblich (Cuvée aus Dornfelder/Portugieser) Rheinhessen	Kuntz	0,2 l Karaffe 1,0 l	<b>4,80 €</b> <b>14,90 €</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 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