

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

Kürbis-Cremesuppe

Ingwer | Orange | Kürbiskernöl | Kürbiskerne²

4,90 €

Hausgemachtes aus der Hofbackstube

- Zwiebelkuchen mit mild geräuchertem Speck^{1,2,3a}

8,90 €

- Kürbisquiche mit Birne und mild geräuchertem Speck^{1,2,3a}

8,90 €

- Lauchkuchen, vegetarisch^{1,2,3a}

8,90 €

jeweils mit einem kleinen gemischtem Salat

Kürbis-Flammkuchen

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

9,90 €

gratinierter Ofenkürbis in Tomaten-Knoblauchsud

Schafskäse | Hokkaido | Crème fraîche | Kichererbsen²

10,90 €

Indisches Kürbis-Kokos-Curry

Tomaten-Currysauce | Hähnchenbrustfiletstreifen | Erbsen | Hokkaido | Basmatireis | Salat^{1,2,6}

13,90 €

Torpedo Garnelen mit geschwenkten Tagliatelle

6 Torpedo Garnelen | Kürbis-Parmesansauce | hausgemachte Tagliatelle | Salat^{1,2,3a,8}

16,90 €

Alstedder Kürbis Bowl mit „Sous Vide“ gegartem Roastbeef

Argentinisches Roastbeef (kalt) | Croutons | Blattsalate | Kürbiswürfel | Kürbischips | Avocado | Schafskäse | Gurke | Tomate^{2,3a}

18,90 €

Federweißer

Glas, 0,2 l

3,50 €

Karaffe, 0,5 l

5,90 €

Suppen & Eintöpfe

Zucchini – Currysuppe

Croutons | Traubenkernöl^{2,3a}

4,90 €

Hochzeitssuppe

„klassisch“^{1,2,9,12}

5,90 €

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgemachtes Brot.

Hausgemachte Eintöpfe

Fragen Sie unser Serviceteam nach unserer Auswahl

ohne Mettwurst 4,90 €

mit Mettwurst 5,90 €

Vorspeisen & Salate

Kürbis-Sesam-Hähnchenspieße

Kürbis | Hähnchenbrust | Sesam | Salatnest | Kürbisdressing | Pinienkerne | Sour-Cream^{1,2,3a}

8,90 €

Matjestatar auf Rote Bete Carpaccio

Kapern | Olivenöl | Kürbischips | Parmesan | geröstetes Kürbisbrot | Salatgarnitur^{1,2,3a}

10,90 €

Bauernsalat

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

- gebratener Pfannen-Hokkaido²

9,90 €

- Schafskäse²

9,90 €

- zartgebratene Geflügelstreifen

9,90 €

Zu allen Salaten reichen wir selbstgebackenes Brot.

Vegetarische Hauptgerichte

Rote Bete Risotto mit Kürbisschnitzel

Grana Padano | Kürbisschnitzel | Tomatensalat mit Kürbiskernen^{1,2,3a}

9,90 €

Steinpilzraviolis in Salbeibutter

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

13,90 €

Hauptgerichte

Deftige Bauernsülze

Salat | Remouladensauce | Bratkartoffeln^{2,12}

9,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

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

12,90 €

Alstedder Krüstchen

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

13,90 €

Fischfilet im Knuspermantel

gebackenes Buntbarschfilet | Remouladensauce | marinierte Kartoffelecken | Salat^{1,2,3a,13,12}

12,90 €

Rinderleber „Alstedder Art“

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

12,90 €

Hähnchenbrust vom Grill

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

14,90 €

Beef-Hof-Burger mit Blauschimmelkäse

200g Smokybeef Patty | Kürbisbun | Spiegelei | Blauschimmelkäse | Tomate | Salat | Gurke | Trüffelmayonnaise | Süßkartoffelpommes | Salatgarnitur^{1,2,3a,12}

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

Fruchtsaucen²

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	2,80 €
Holunder Frizzante ¹⁴	0,10 l	2,90 €
Montinaro Prosecco ¹⁴	0,10 l	2,80 €
	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	3,90 €

Spirituosen

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

Erfrischende Getränke

- alkoholfrei -

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

Säfte & Schorlen

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

Alkoholfreies Bier

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

- mit Alkohol -

Bier

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

Aromatischer Kaffee
Vollmundiger Tee
und Variationen von Kaffeespezialitäten

Kaffee Pott	2,50 €
Kännchen	3,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	2,70 €
Latte Macchiato	2,80 €
mit Karamell	3,10 €
mit Baileys	3,50 €
Kalter Kakao	2,20 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Tee	
Glas	2,50 €
Kännchen	3,50 €

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

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

Roséweine

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

Rotweine

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

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