

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

Kartoffel-Steinpilz-Suppe

Steinpilze | Rahm | Kräuterschaum²

4,90 €

Gebratene Waldpilze im Omelette

Omelette | Rahmsauce | Bratkartoffeln | Salat^{1,2}

9,90 €

Cremiges Rote Bete Risotto

griechischer Schafskäse | Meerrettichschaum | Salat der Saison²

9,90 €

Wirsing-Walnuss-Pasta

Wirsing | Walnuss | Penne | Rahmsauce | Parmesan^{1,2,3,5c}

10,90€

gebratene Garnelen im Weckglas auf Avocado-Tomatensugo

6x Black Tiger Garnelen | Avocado-Tomatensugo | Knoblauchbaguette | Aioli^{1,2,3}

16,90€

Westfälischer „Mixed Grill“

Rind- Geflügel- Schweinesteak | Würstchen | Pfeffersauce | Röstkartoffeln | kleiner Pflücksalat²

17,90€

Lammrückenfilet mit Haselnuss-Pesto-Kruste

Pfifferlings-Jus | Ratatouille | Bauernrösti^{1,2,3a}

18,90 €

gegrilltes Rumpsteak 200g

Süßkartoffelpommes | Sour Cream | geschmortes Steakgemüse | kleiner Pflücksalat^{1,2}

22,90 €

Suppen & Eintöpfe

Beeftea von der Honigtomate

Im Kännchen serviert | Gemüsestreifen | feine Flädle ^{1,2,3a,9}

5,90 €

Hochzeitsuppe

„klassisch“ ^{1,2,9}

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-Cream ^{1,2,7}

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

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

9,90 €

Alstedder Krüstchen

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

13,90 €

Rinderleber „Alstedder Art“

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

12,90 €

Vegetarisch

Bandnudeln mit Spitzkohl in Avocado-Rahmsauce

Parmesan | fruchtiger Tomaten-Zwiebel-Salat ^{1,2,3a}

10,90 €

Flammkuchen „Gorgonzola & Crudo“

cremiger Gorgonzola | geräucherter Schinken | Rucola ^{1,2,3a}

10,90 €

Fleisch & Fisch

Schnitzel „Wiener Art“

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

12,90 €

Fischfilet im Knuspermantel

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

12,90 €

Hähnchenbrust vom Grill

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

13,90 €

Asiatisches Curry

Zarte Rinder- und Geflügelstreifen | fruchtige Currysauce | Wok Gemüse | Asia-Nudeln | ^{1,2,3,6}

16,90 €

Unsere Weinempfehlung

Merlot, trocken

Vom „BIO-Weingut“ Sander aus Rheinhessen

0,2 l Karaffe

6,20 €

0,7 l

19,90 €

Desserts

Alsteddercreme im Weckglas

Fruchtsauce ²

2,90 €

winterlich gefüllter Windbeutel

Kirschsauce | Bourbon Vanilleeis | Sahnehaube ^{1,2,3a}

4,90 €

karamellierter Kaiserschmarrn

Mandeln | Rosinen | Vanilleeis ^{1,2,3a,5a}

4,90 €

Zweierlei vom Sorbet im Weckglas

Himbeersorbet | Erdbeersorbet | Vodka | Obst der Saison ^{1,2}

6,90 €

*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
- „Noble Choice“ Earl Grey Tee
- Kamille, Pfefferminz

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