



*Speisen
&
Menüvorschläge
2025*

HOF ZUR LINDE





Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Landhotel als Veranstaltungsort interessieren.

Uns ist es wichtig, Ihnen schon im Vorfeld so viele Informationen wie möglich zu geben, um Ihre Veranstaltung zu einem positiven, einmaligen und gelungenen Erlebnis werden zu lassen.

Ganz gleich, ob Sie ein großes Fest planen oder ein liebevolles Beisammensein im kleinen Kreis wünschen:

wir stehen Ihnen bei der individuellen Planung, Organisation und Realisierung Ihrer Wünsche zur Seite.

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Räumlichkeiten und Angebote gefallen und würden uns sehr freuen Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchzuführen.



Familie Löffken & Team

Unsere Von-Renaissance-Stube

Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Von-Renaissance-Stube liegt Parterre in unserem Stammhaus. Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 6m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 18 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 26 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Von-Renaissance-Stube durch Flügeltüren mit der Bischoppinck-Stube verbunden werden.



Unsere Bischopinckstube

Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Bischoppinck-Stube liegt Parterre in unserem Stammhaus. Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 8m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 22 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 32 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Bischoppinck-Stube durch Flügeltüren mit der Von-Renesse-Stube verbunden werden.



Unser Historisches Torhaus

Viel Platz für Ihre Ideen & Wünsche

Das Historische Torhaus ist dem Stammhaus vorgelagert und wurde Anfang 2013 im modernen Landhausstil renoviert.

Durch die bodentiefen Fenster strömt viel Tageslicht in den großzügigen Raum, der 20m x 10 m misst und Platz für bis zu 160 Gästen bietet. Das Historische Torhaus ist voll klimatisiert.

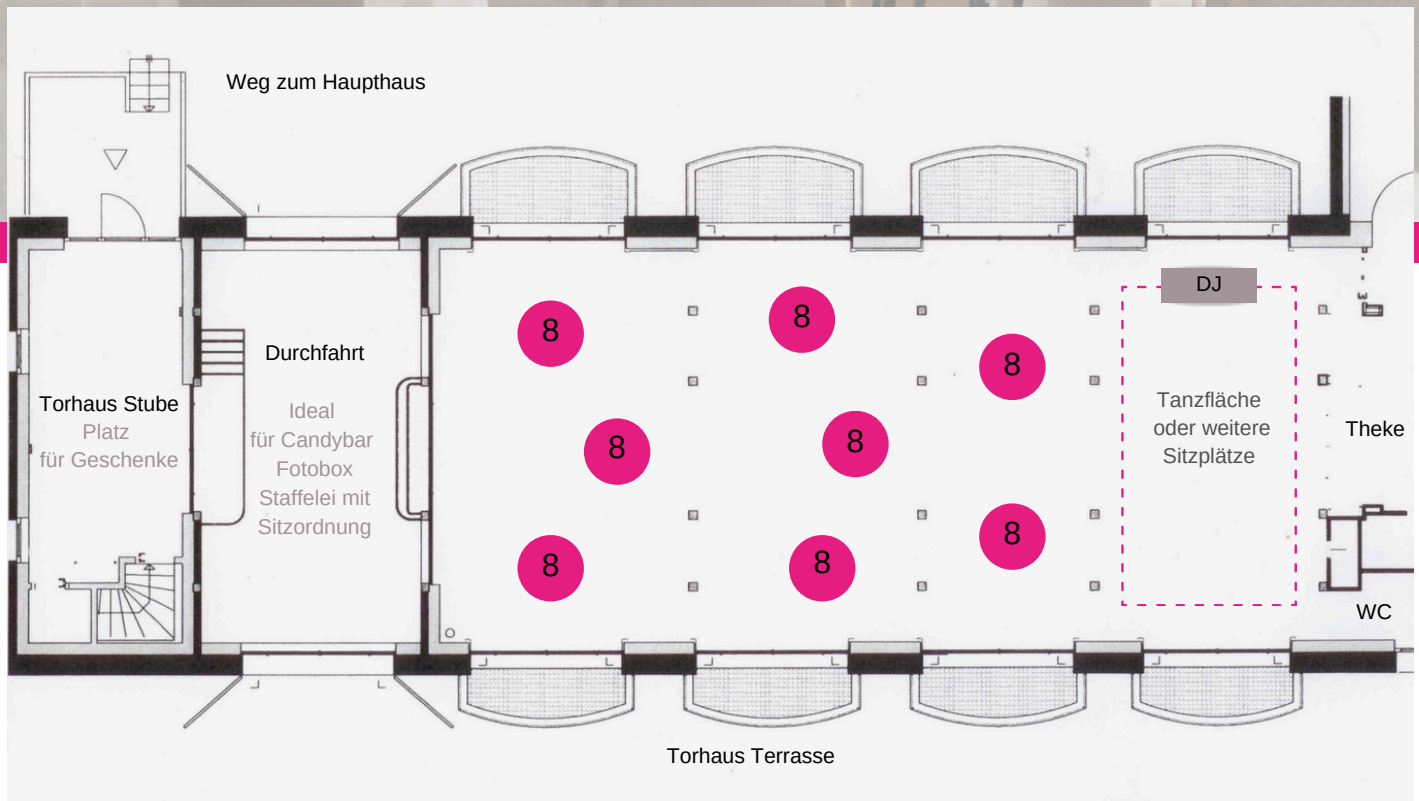
Die große Terrasse bietet Platz für den Empfang.

Damit sich auch die kleinen Gäste wohlfühlen, haben wir ein zusätzliches Kinderzimmer mit DVD-Player und Spielzeug eingerichtet. Eine Wickelkommode ist ebenfalls vorhanden. Das WC ist behindertengerecht ausgestattet.

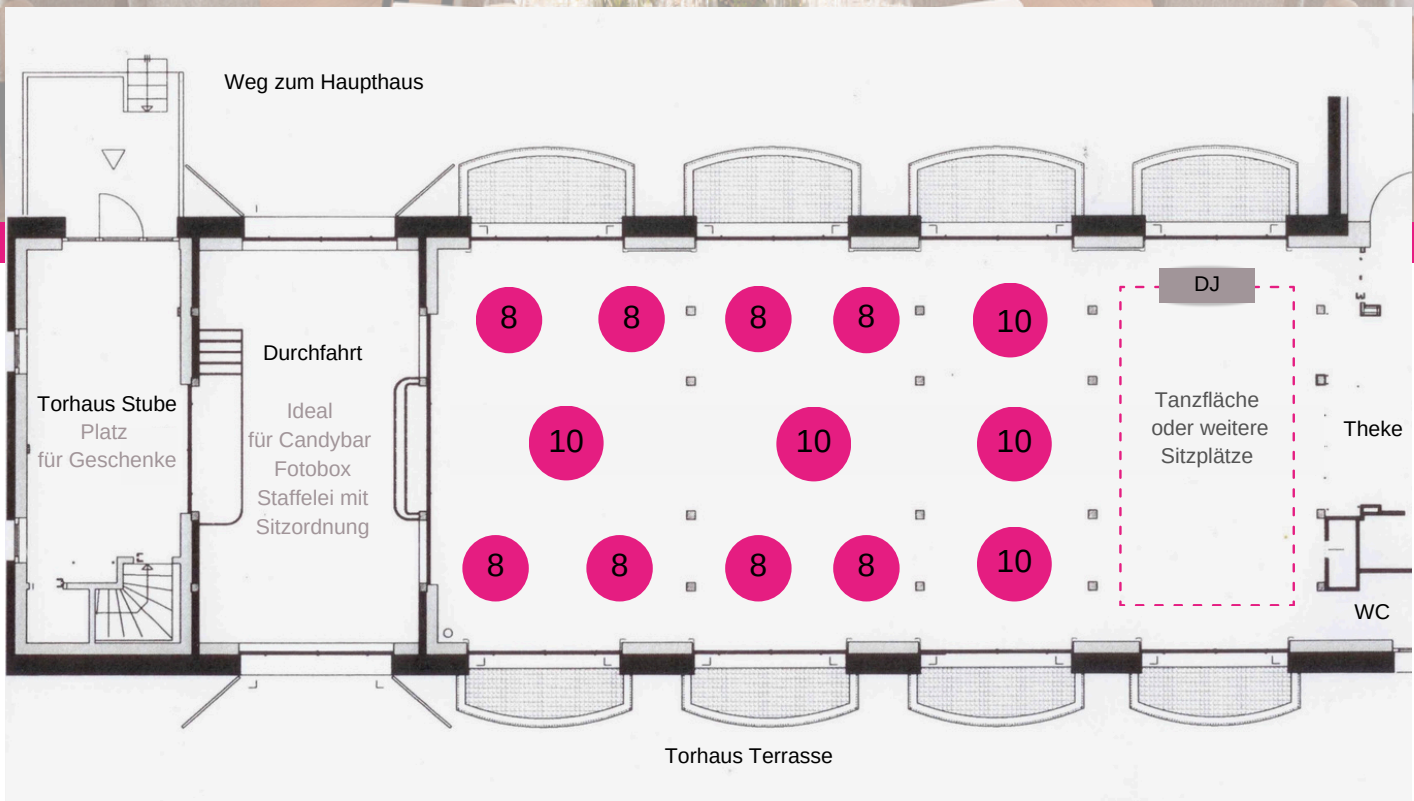
Das Historische Torhaus verfügt über eine eigene Theke, die offen in den Raum integriert oder hinter Türen verborgen werden kann, außerdem über eine moderne Musikanlage für Hintergrundmusik und schalldichte Fenster.



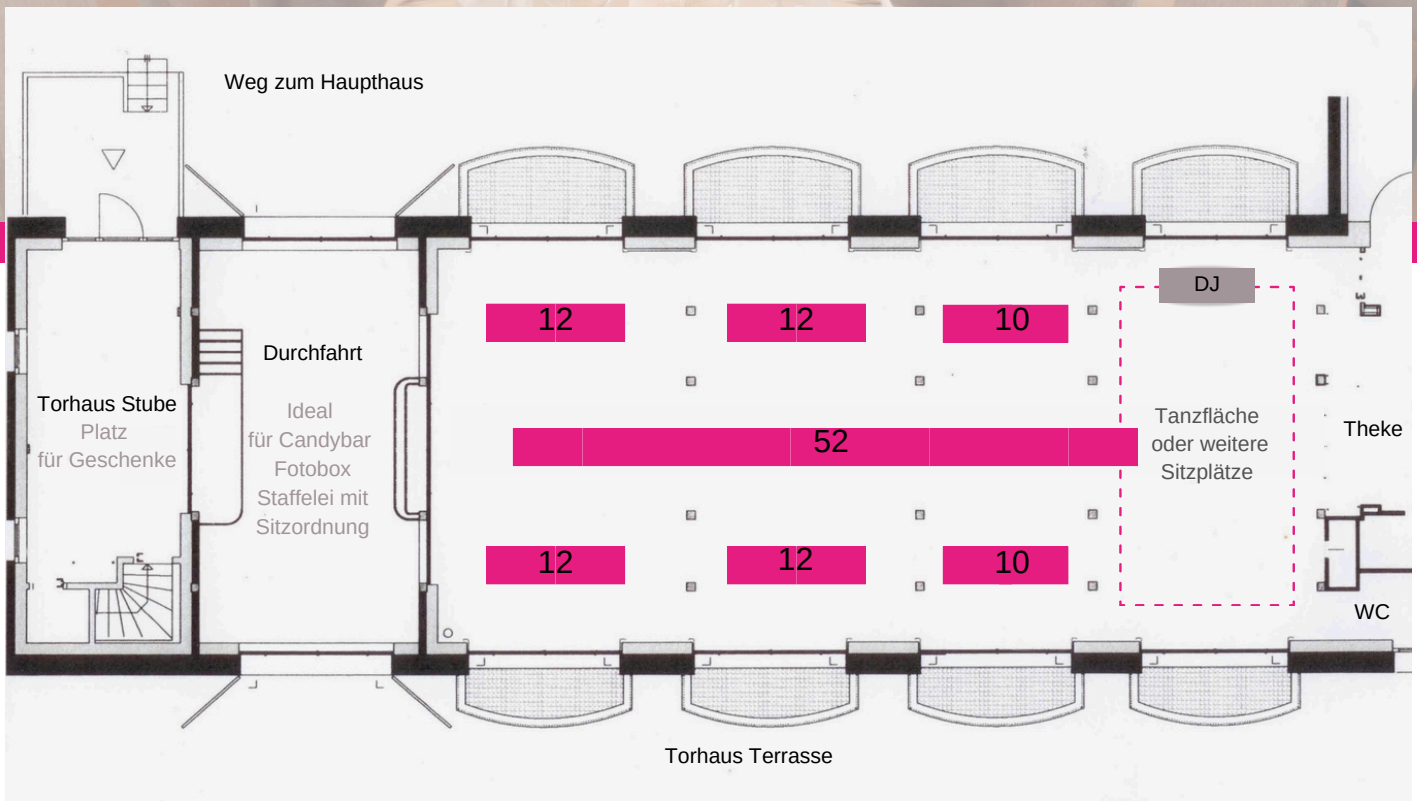
Beispiel Bankettbestuhlung 64 Personen



Beispiel Bankettbestuhlung 114 Personen



Beispiel Tafelform 120 Personen



SPEISENVORSCHLÄGE

Vorspeisen

Burrata, Tomate, Feige, Pinienkerne, Basilikum -vegetarisch-	€ 22.50
Gegrillte Wassermelone Schafskäse, Rucola, Tomate -vegetarisch-	€ 22.50
Gebackener Ziegenkäse, Feigen-Senf-Chutney roh mariniertes Fenchel, Gewürztomaten - vegetarisch -	€ 23.00
Geräucherter Lachs Crème fraîche, saisonales Salatbouquet, Kartoffelrösti	€ 23.00
Terrine vom Zander Safran, Miesmuscheln, Passe Pierre, Sauce tartare	€ 23.00
Salate der Saison mit Sprossen wahlweise Kräuterdressing oder Balsamico Dressing mit Kichererbsenbällchen und Minzjoghurt	€ 21.00
mit Garnele, in Aromaten gebraten	€ 25.00
Marinierter Spargel Frisée, westfälischer Knochenschinken, Oliven (zur Spargelzeit)	€ 22.50
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Balsamico	€ 23.00
Caesar Salad Weißbrot-Croûtons, Parmesan, gebackenes Hähnchenfilet	€ 23.50
Gebeizter Hirschrücken Pilze, Bittersalate, Portweinvinaigrette, Brotchips	€ 24.50

Suppen

Karotten - Ingwersuppe, Kokosschaum - vegan-	€ 11.50
Gazpacho Andaluz - vegetarisch -	€ 11.50
Kürbiscremesuppe, Kernöl, geröstete Kerne - vegan - (Saison)	€ 11.50
Tomatenconsommé, Basilikum-Grießklößchen - vegetarisch -	€ 12.50
Cremesuppe von Gartenkräutern, Räucherlachs, Dillsahne	€ 11.50
Steinbutt-Champagnersüppchen, Safran, Fenchel	€ 12.50
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Markklößchen, Wurzelgemüse, Petersilie	€ 9.50
Westfälische Kartoffelsuppe, Mettendchen, Croûtons, Schnittlauch	€ 11.50

Zwischengänge

Frische Waldpilze in Rahm, Semmelknödel, Brokkoli - vegetarisch -	€ 21.50
Rotes Linsencurry, Kokos, gebackener Ziegenkäse, Pak Choi - vegetarisch -	€ 22.50
Filet von der Meerbarbe, Bulgur-Petersiliensalat, Joghurt, Minze	€ 22.50
Loup de Mer, Kräuterschaum, Safranrisotto, gebackener Rucola	€ 23.50
Stubenküken, Rosmarinjus , Karotte, Risotto	€ 23,50
In Barolo geschmorte Ochsenbacke Schalottenconfit, getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 23.50

Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi in Haselnüssen geschwenkt Rucola, Oliven, kleine Tomaten, Balsamico - vegan-	€ 26.50
Gemischte Waldpilze in Rahm Semmelknödel, Zwiebeln, Gemüse - vegetarisch -	€ 28.50
Kartoffel-Gemüseroulade Karotte, Brokkoli, Kräutersauce, Pilze - vegetarisch -	€ 32.50
Zander auf der Haut gebraten Rieslingsauce, Speckrahmkraut, Potthucke	€ 35.50
Geflämmter Lachs Honig-Zitronenjoghurt, Zucchini, Tomatenrisotto	€ 39.50
In Rotwein geschmorte Falsches Filet vom Rind gedünsteter Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 38.50
Gebratene Maispouardenbrust Calvadossauce, Karotten, Brokkoli, Kartoffel-Kräuter-Kissen	€ 39.50
Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt Rosmarinjus, buntes Bohnengemüse, Pfannenkartoffeln	€ 39.50
Rosa gebratenes Kalbsfilet Morchelrahmsauce, junges Gemüse, Kartoffelplätzchen	€ 43.50
Hirschrücken, Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren Wurzelgemüse, Serviettenknödel (nur von September bis Februar)	€ 44.50
Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken saisonales Gemüse, Kartoffelgratin	€ 44.50

Desserts

FrISChe Erdbeeren aus Westbevern Vanilleeis, Sahne, Schokoladenornament (nur von April bis Juni)	€ 13.90
Vanille-Crème Brûlée Waldbeeren, Schokoladensorbet	€ 13.90
Kokos-Panna-Cotta Früchte der Saison, Zitronensorbet - vegan-	€ 13.90
Pistazien-Financiers Orangen, Mandeleis	€ 14.50
Bayrisch Creme Baumkuchen, Himbeeren	€ 14.50
Passionsfruchttörtchen Mascarpone-Espresso-Eis	€ 14.50
Apfel-Walnutstorte Karamelleis	€ 14.50
Tarte von Himbeeren und Belgischer Schokolade weißes Pralineneis (nur von Mai bis September)	€ 15.00
Dessertvariation Hof zur Linde (Crème Brûlée, Mousse von Weißer Schokolade, Sorbet der Saison, Sachertörtchen)	€ 16.70

Aus unseren Speisenvorschlägen können Sie sich Ihr individuelles Hochzeitsmenü zusammenstellen,
die Vorschläge sind für Menüs geeignet. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.

Auch auf Unverträglichkeiten Ihrer Gäste kann eingegangen werden,
da wir alle Speisen frisch zubereiten.

MENÜVORSCHLÄGE

HOCHZEITSMENÜ

Gebackener Ziegenkäse
Feigen-Senf-Chutney, roh mariniertes Fenchel, Gewürztomate
€ 23.00



Loup de Mer an Kräuterschaum
Safranrisotto, gebackener Rucola
€ 23.50



Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken
saisonales Gemüse, Kartoffelgratin
€ 44.50



Tarte von Himbeeren und Belgischer Schokolade
weißes Pralineneis
(nur von Mai bis September)
€ 15.00

Menü € 106.00

FRÜHLINGSMENÜ

Carpaccio vom Rind
Rucola, Pinienkerne, Parmesan
€ 23.00



Crèmesuppe von Gartenkräutern
Räucherlachs
€ 11.50



Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
buntes junges Gemüse, Kartoffelplätzchen
€ 43.50



Frische Erdbeeren aus Westbevern
Vanilleeis, Sahne, Schokoladenornament
(nur in der Saison von Mai bis Juli)
€ 13.90

Menü € 91.90

SOMMERMENÜ

Gegrillte Wassermelone
Schafskäse, Rucola, Tomate -vegetarisch-
€ 22.50



Filet von der Meerbarbe
Bulgur-Petersiliensalat, Joghurt, Minze
€ 22.50



Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt
Rosmarinjus
buntes Bohnengemüse, Pfannenkartoffeln
€ 39.50



Passionsfruchttörtchen
Mascarpone-Espresso-Eis
€ 14.50

Menü € 99.00

HERBSTMENÜ

Terrine vom Zander
Safran, Miesmuscheln, Passe Pierre, Sauce tartare
€ 23.00



Kürbiscremesuppe
Kernöl, geröstete Kerne
€ 11.50



Gebratene Barbarieentenbrust
süß-sauer eingelegter Kürbis
Wurzelgemüse, Macairekartoffeln
€ 40.50



Bayrisch Creme
Baumkuchen, Himbeeren
€ 14.50

Menü € 89.50

WINTERMENÜ

Feldsalat
marinierter Kürbis, Graubrot-Croûtons, Ziegenkäse
€ 22.50



In Barolo geschmorte Ochsenbacke
Schalottenconfit, getrüffeltes Kartoffelpüree
€ 23.50



Hirschrücken
Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren
Wurzelgemüse, Serviettenknödel
€ 44.50



Vanille-Crème brûlée
Waldbeeren, Schokoladensorbet
€ 13.90

Menü € 104.40

FINGERFOOD ZUM APERITIF

Suppen im Mokatässchen

Minestrone mit Minzöl	€ 6.10
Spanische Gazpacho (kalt)	€ 6.10
Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeergarnelen	€ 6.10
Melonen-Minz-Süppchen mit Champagnerschaum	€ 6.70

Canapées (auf hausgebackenem Brot)

mit Knochenschinken	€ 6.70
mit Basilikumpesto und mariniertem Ziegenkäse	€ 6.70
mit rosa Roastbeef und Wachtelei	€ 6.70
mit geräuchertem Lachs	€ 6.70

Kleinigkeiten

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	€ 4.50
Minipizetti mit Strauchtomate, Mozzarella, Basilikumpesto	€ 5.00
Mini-Laugenstangen mit Obazda-Creme	€ 5.50
Wrap-Röllchen, Rucola, Geflügelsalat	€ 5.50
Quiche Lorraine, Crème Fraîche, Forellen-Kaviar	€ 6.10
Pumpernickel mit Lachscreme	€ 6.70

KUCHEN & TORTEN

ganzjähriges Angebot

gedeckter Apfelkuchen
gebackener Käsekuchen
Schwarzwälder-Kirschtorte
Käse-Sahne-Torte, Eierlikörtorte

Kuchen vom Blech

Bienenstich, Streusel- und Butterkuchen,
Kirsch, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Quark

Saisonales Angebot

Frühling | Sommer

Erdbeertorte, Rhabarber-Streuselkuchen,
Zitronenrolle, Himbeer-Quarktorte

Herbst | Winter

Nuss-Sahne-Torte, Rübli-torte, Sachertorte,
Schoko-Sahne-Torte, Pflaumenkuchen vom Blech

Jede Torte besteht aus 12 Stücken und wird mit € 6.10/Stück berechnet,
für Kuchen berechnen wir € 5.60/Stück.

UNSERE PARTNER

Dekoration

Die Blumenbinderei
Karen Pohlmann
Coesfeld
tel. 0 254 6-9 88 11
www.dieblumenbinderei.de
info@dieblumenbinderei.de

Fascino Floristik
Thomas Schleufer
Münster
tel. 02 51- 51 11 90
www.fascino-schleufer.de
fascino-schleufer@web.de

Blumen Dahlmann
Frau Dahlmann
tel. 0 25 01 - 37 55
www.blumen-dahlmann.de
blumendahlmann@t-online.de

KONTAKT

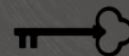
Romantik Hotel Hof zur Linde
HandorferWerseufer 1
48157 Münster
www.hof-zur-linde.de
tel: 02 51 - 3 27 50
email: info@hof-zur-linde.de



HOF ZUR LINDE
Das Laudhotel

RESTAURANT

linnenboom



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT