



*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.

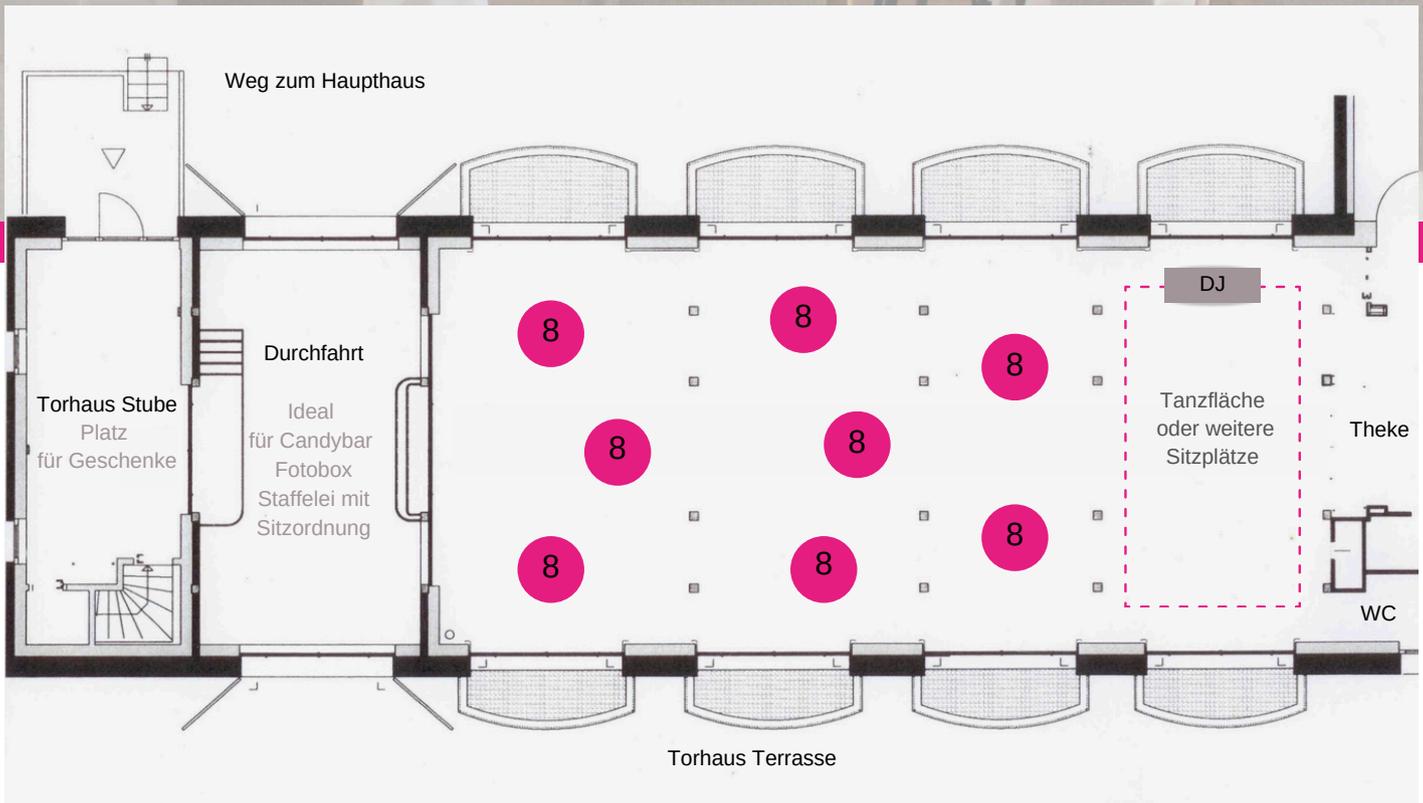
Die große Terrasse bietet Platz für den Empfang.

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.

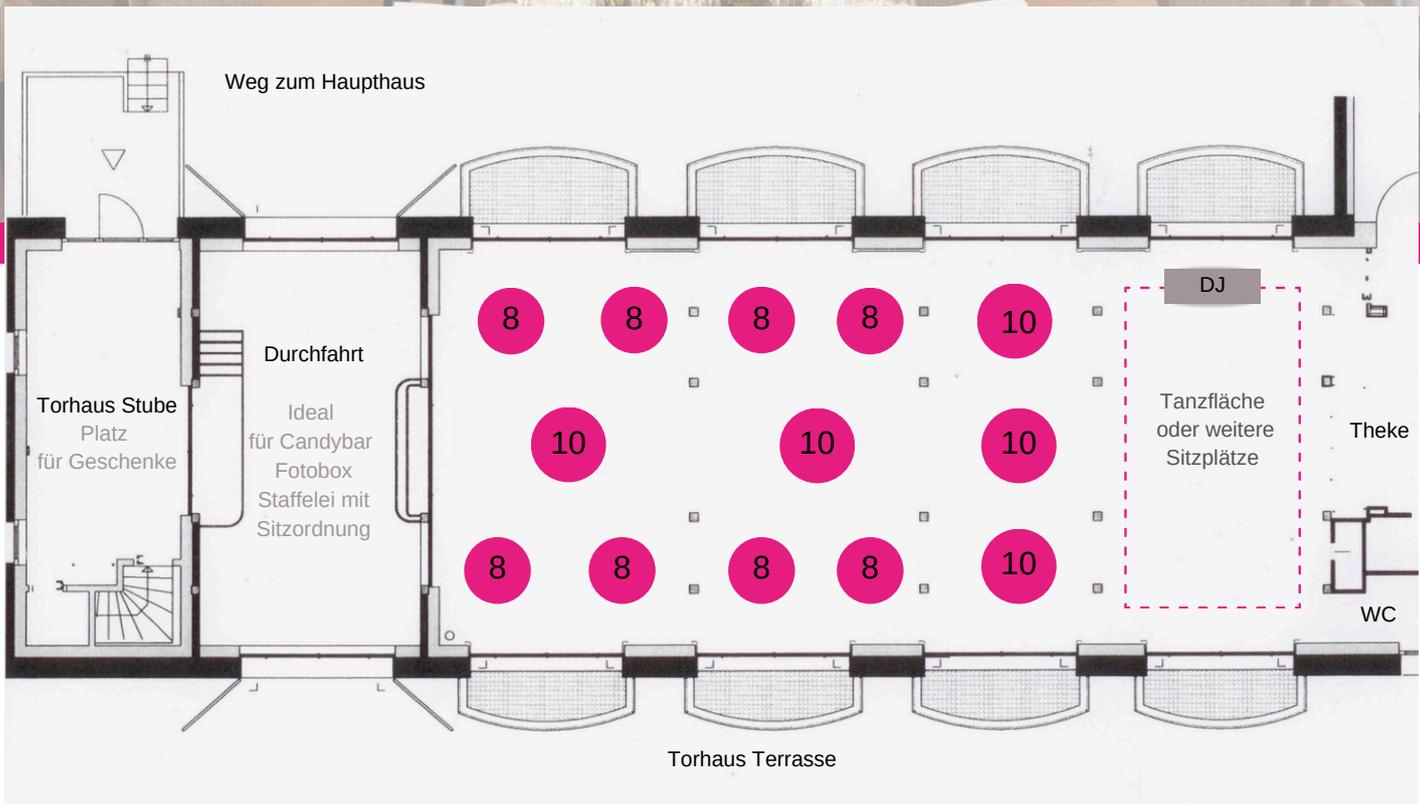
Das Historische Torhaus verfügt über eine eigene Theke, die offen in den Raum integriert oder hinter Türen verborgen werden kann, außerdem über eine moderne Musikanlage für Hintergrundmusik und schalldichte Fenster.



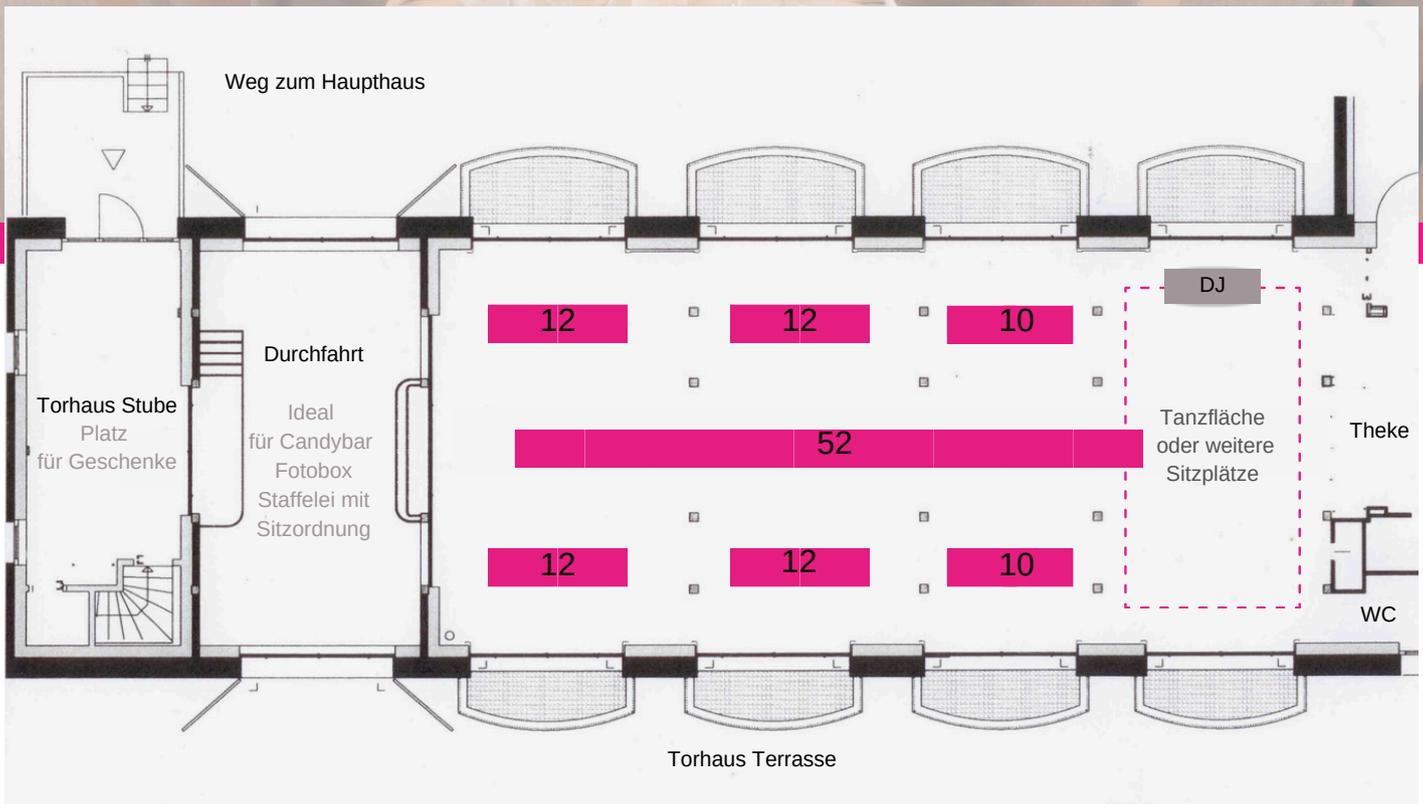
# Beispiel Bankettbestuhlung 64 Personen



# 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 Calvadosauce, 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 Mokkatässchen

---

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](http://www.dieblumenbinderei.de)  
[info@dieblumenbinderei.de](mailto:info@dieblumenbinderei.de)

Fascino Floristik  
Thomas Schleufer  
Münster  
tel. 02 51- 51 11 90  
[www.fascino-schleufer.de](http://www.fascino-schleufer.de)  
[fascino-schleufer@web.de](mailto:fascino-schleufer@web.de)

Blumen Dahlmann  
Frau Dahlmann  
tel. 0 25 01 - 37 55  
[www.blumen-dahlmann.de](http://www.blumen-dahlmann.de)  
[blumendahlmann@t-online.de](mailto:blumendahlmann@t-online.de)

---

## KONTAKT

---

Romantik Hotel Hof zur Linde  
HandorferWerseufer 1  
48157 Münster  
[www.hof-zur-linde.de](http://www.hof-zur-linde.de)  
tel: 02 51 - 3 27 50  
email: [info@hof-zur-linde.de](mailto:info@hof-zur-linde.de)



HOF ZUR LINDE  
*Das Laudhotel*

RESTAURANT

**linnenboom**



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT