



*Speisen  
&  
Menüvorschläge  
2024*

HOF ZUR LINDE





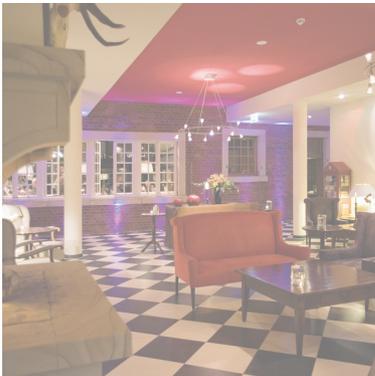
Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Landhotel als Veranstaltungsort interessieren.

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 im Parterre unseres Stammhauses. 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 im Parterre unseres Stammhauses. 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.



# SPEISENVORSCHLÄGE

## Vorspeisen

---

Gebackener Ziegenkäse, Feigen-Senf-Chutney roh mariniertes Fenchel, Gewürztomaten - vegetarisch -	€ 23.00
Geräucherter Lachs Crème fraîche, saisonales Salatbouquet, Kartoffelrösti	€ 20.50
Dorade in Rosmarin gebraten Salat von Chorizo, Rucola und Anti-Pasti, Parmesan	€ 22.50
Filet von der geräucherten Forelle Feldsalat, Schalotten-Vinaigrette, Sahnemeerrettich	€ 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
Marinierte Melone mit Westfälischem Knochenschinken Tomatensalat, Basilikumpesto	€ 21.50
Salat von weißem und grünem Spargel (zur Spargelzeit) Rucola, Kräutervinaigrette, Kochschinken, Radieschen, Ei	€ 21.50
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Balsamico	€ 22.80
Wildschweinschinken, Feldsalat Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Croutons	€ 23.00
Scheiben von der geräucherten Entenbrust Blattsalatspitzen, Himbeerdressing, Selleriestroh, Haselnuss	€ 23.00

## Suppen

Karotten - Ingwersuppe, Orangenzesten - vegan-	€ 11.00
Tomatenconsommé, Basilikum-Grießklößchen - vegetarisch -	€ 11.50
Gazpacho Andaluz - vegetarisch -	€ 11.50
Kürbiscremesuppe, Kernöl, geröstete Kerne - vegan - (Saison)	€ 11.50
Cremsuppe von Gartenkräutern, Räucherlachs, Wachtelei	€ 11.50
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Grießklößchen, Rauten von Wurzelgemüse	€ 9.50
Westfälische Kartoffelsuppe, Mettendchen, Croutons, Schnittlauch	€ 11.00
Hummerschaumsüppchen mit Riesengarnelen-Spieß, Dillsahne	€ 15.50

## Zwischengänge

Frische Waldpilze in Rahm, Semmelknödel, Brokkoli - vegetarisch -	€ 21.50
Doradenfilet auf der Haut gebraten, Tomaten-Kräuterrisotto, Basilikumschaum	€ 23.00
Loup de Mer, Kräuterschaum, Safranrisotto, gebackener Rucola	€ 23.50
Seeteufelmédaille, Hummerschaum, Urtomaten-Sugo	€ 23.50
In Barolo geschmorte Ochsenbacke, getrüffeltes Risotto, Schalottenconfit	€ 23.00
Maishähnchenroulade getrüffeltes Kartoffel-Butterpüree, dunkle Sherrysauce, Kartoffelstroh	€ 23.50

## Hauptgerichte

---

Kartoffelgnocchi in Haselnüssen geschwenkt Rucola, Oliven, kleine Tomaten, Balsamico - vegan-	€ 24.50
Gemischte Waldpilze in Rahm Semmelknödel, Zwiebeln, Gemüse - vegetarisch -	€ 26.50
Kartoffel-Gemüseroulade Karotte, Brokkoli, Kräutersauce, Pilze - vegetarisch -	€ 28.50
Zander auf der Haut gebraten Rieslingsauce, Perlzwiebeln, Speckrahmkraut, Potthucke	€ 35.50
Gebratenes Lachsfilet Hummersauce, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Bandnudeln	€ 38.00
In Rotwein geschmorte Semmerrolle vom Rind gedünsteter Spitzkohl, Kartoffelkrapfen	€ 36.00
Gebratene Maispouardenbrust dunkle Sherrysauce, Karotten-Zuckerschotengemüse, Parmesanrisotto	€ 38.50
Filet vom Landschwein, im Serranoschinken gerollt Rosmarinjus, Ratatouille, Kräuterpüree	€ 39.50
Lammrücken unter der Kräuterkruste Bohnen-Cassoulet, Oliven-Mais-Plätzchen	€ 42.50
Hirschrücken, Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben (nur von September bis Februar)	€ 42.50
Rosa gebratenes Kalbsfilet Morchelrahmsauce, buntes junges Gemüse, Kartoffelplätzchen	€ 42.50
Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken saisonales Gemüse, Kartoffelgratin	€ 44.00

## *Desserts*

---

Frische Erdbeeren aus Westbevern Vanilleeis, Sahne, Schokoladenornament (nur von April bis Juni)	€ 13.90
Apfeltarte Vanilleeis	€ 13.90
Pistazienfinancier Orangen, Mandeleis	€ 14.50
Bayrisch Creme Baumkuchen, Himbeer	€ 14.50
Passionsfruchttörtchen Mascarpone-Espresso-Eis	€ 14.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne Kirschsorbet	€ 15.00
Tarte von Himbeeren und Belgischer Schokolade weißes Pralineneis (nur von März bis September)	€ 15.00
Dessertvariation Hof zur Linde (Crème Brûlée, Mousse von Weißer Schokolade, Sorbet der Saison, Brownie)	€ 16.70

**Aus unseren Speisenvorschlägen können Sie sich Ihr individuelles Hochzeitsmenü zusammen stellen,  
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  
€ 44.00



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



Menü € 105.50

# FRÜHLINGSMENÜ

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



Crèmesuppe vom Gartenkräutern  
Räucherlachs, Wachtelei  
€ 11.50



Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Morchelrahmsauce  
buntes junges Gemüse, Kartoffelgratin  
€ 40.50



Frische Erdbeeren aus Westbevern  
Vanilleeis, Sahne, Schokoladenornament  
(nur in der Saison von Mai bis Juli)  
€ 12.50

---

Menü € 87.50

# SOMMERMENÜ

Marinierte Melone mit Westfälischem Knochenschinken  
Tomatensalat, Basilikumpesto  
€ 21.50



Doradenfilet auf der Haut gebraten  
Tomaten-Kräuterrisotto, Basilikumschaum  
€ 23.00



Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt  
Rosmarinjus  
Ratatouille, Kräuterpürée  
€ 39.50



Passionsfruchttörtchen  
Mascarpone-Espresso-Eis  
€ 14.50



Menü € 98.50

# HERBSTMENÜ

Wildschweinschinken  
Feldsalat, Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Brotlardons  
€ 23.00



Kürbiscremesuppe  
Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne  
€ 11.50



Gebratene Barbarieentenbrust  
süß-sauer eingelegter Kürbis  
Wurzelgemüse, Macairekartoffeln  
€ 39.00



Warmer Apfelstrudel  
Rosinen, Nüsse, Vanillerahmeis  
€ 12.50

---

Menü € 86.00

# WINTERMENÜ

Filet von der geräucherten Forelle  
Feldsalat, Schalotten-Vinaigrette, Sahnemeerrettich  
€ 21.00



In Barolo geschmorte Ochsenbacke  
getrübftes Risotto, Schalottenconfit  
€ 23.00



Hirschrücken  
Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren  
Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben  
€ 40.50



Crème Brûlée von der Tonkabohne  
Kirschorbet  
€ 13.00

---

Menü € 97.50

# FINGERFOOD ZUM APERITIF

## Suppen im Mokkatässchen

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

## Canapées

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
Quiche Lorraine, Crème Fraîche, Kaviar	€ 6,10
kleine Reibekuchen mit hausgeräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich	€ 7.80

# 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.

---

# 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)



RESTAURANT

**linnenboom**

**HOF ZUR LINDE**  
*Das Laudhotel*



**ROMANTIK**  
HOTEL & RESTAURANT