



*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
getrübelftes 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
Handorfer Werseufer 1
48157 Münster
www.hof-zur-linde.de
tel: 02 51 - 3 27 50
email: info@hof-zur-linde.de



RESTAURANT

linnenboom

HOF ZUR LINDE
Das Laudhotel



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT