



HOF ZUR LINDE
★★★★S

Menüvorschläge



*Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass Menüabsprachen nur nach vorheriger Anmeldung möglich sind.*

*In unserem Haus werden alle Speisen frisch zubereitet, so dass es notwendig ist,
eine einheitliche Speisenfolge für alle Gäste festzulegen.*

Wir gewährleisten Ihnen so einen reibungslosen Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Romantik-Hotel „Hof zur Linde“
Handorfer Werseufer 1
48157 Münster – Handorf
Tel: 02 51 – 3 27 50 / Fax: 02 51 – 3 27 513
Internet: www.hof-zur-linde.de/ Email: info@hof-zur-linde.de

TRADITIONS
HOTELS
– MÜNSTER –


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

Frühling

Vorspeisen

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz mit roter Zwiebelmarmelade und Salat von Frühlingskräutern</i> | € 16,00 |
| <i>Kaninchenfilet im Kräutercrêpe mit feinem gelben Löwenzahn und Bärlauchpesto</i> | € 16,50 |
| <i>Mosaik vom Lachs an zweierlei roh mariniertem Spargel, Radieschen und Wachtelei</i> | € 16,50 |
| <i>Terrine von der Gänsestopfleber mit Rhabarber und Butterbrioche</i> | € 18,50 |

Suppen

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Schaumsuppe vom Dorbaumer Stangenspargel mit gebackenen Riesengarnelen</i> | € 6,50 |
| <i>Consommé vom Hausgeflügel mit Sauerampferklößchen</i> | € 6,50 |
| <i>Crèmesuppe vom Bärlauch mit mild geräuchertem Lachs</i> | € 7,50 |

Zwischengänge

| | |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Geräucherter Lachs in Petersiliensauce auf Spargelragout</i> | € 15,50 |
| <i>Geschmorte Kalbsbacke auf Bärlauchrisotto mit gebackenem Ei</i> | € 16,50 |

Hauptgänge

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Brust von der Barbarieente in Portweinsauce Blumenkohlpüree, Rhabarberkompott, Herzoginkartoffeln</i> | € 23,00 |
| <i>Rosa gebratener Kalbsrücken in Morchelschaum auf gegrilltem Spargel Rotweinschalotten und Butterspätzle</i> | € 25,00 |
| <i>Lammrücken unter der Kräuterkruste gebratene Artischocken, Bohnenkerne, gratinierte Kartoffeln</i> | € 27,00 |
| <i>Tranche vom Lachs in Weißwein-Buttersauce Blattspinat und Neue Kartoffeln</i> | € 21,00 |
| <i>Filet vom Steinbutt in Hummersauce junger Lauch und Butterpüree</i> | € 25,00 |

Desserts

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Gratiniertes Sauerrahmparfait an Rhabarberkompott</i> | € 6,00 |
| <i>Spargel im Weinteig gebacken mit Erdbeeren und Joghurt-Limonensorbet</i> | € 7,00 |
| <i>Chartreuse von Schokolade auf Himbeersauce und Frischkäseis</i> | € 8,00 |



Sommer

Vorspeisen

Gebeizter Wildlachs mit einem Mousse von der Freilandgurke und Senf-Dillsauce € 16,50

Mediterrane Gemüsesülze mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen und Oliventapenade € 17,00

Rindercarpaccio mit Basilikumpesto an Ruccolasalat und gehobeltem Parmesankäse € 17,50

Krustentiere in geliertes Tomatenconsommé mit Kaviarcrème und gebackenem Fenchel € 18,00

Suppen

Consommé von der Strauchtomate mit Basilikumravioli € 6,50

Consommé oder Schaumsuppe von Pfifferlingen mit gefülltem Strudel € 7,50

Gartenkräutersüppchen mit in Sesam gebratenem Thunfisch € 7,50

Zwischengerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Artischocken und Basilikum € 17,50

Roulade von Perlhuhn und Sommertrüffel in Erbsenschaum und Pfifferlingen € 18,50

Hauptgänge

Kross gebratene Entebrust mit Kirschsauce Spitzkohlstrudel und Buchteln € 23,00

Crêpinette vom Kalb mit Gänsestopfleber Kerbel-Kohlrabispaghettini und Schupfnudeln € 26,00

Médallions vom Kalbsrücken mit Café de Paris Butter überbacken sommerliches Gemüse und gratinierte Kartoffeln € 27,00

Thunfischmédaillon in Zitronengras gebraten mediterranes Gemüse und Polenta € 25,00

Desserts

Halbgefrorenes von der Minze an Erdbeeren und dunkler Schokolade € 6,00

Dreierlei von der Erdbeere mit Vanilleschaum und Pistazieneis € 7,00

Holunderblütentörtchen mit Pfirsich-Joghurtsorbet € 7,50

Variation von verschiedenen Sorbets mit marinierten Beeren und kleinem Champagnergratin € 8,00



Herbst

Vorspeisen

Maishähnchenroulade an Feldsalat mit marinierten Pfifferlingen € 16,50

Geräucherte Entenbrust mit marinierten Berglinsen, feinem Friséesalat und Feigen-Portwein-Vinaigrette € 17,00

Terrine vom Blumenkohl mit gebratenem Saiblingsfilet und Shii-Take-Pilzen € 17,50

Terrine vom Jagdfasan mit Quitten-Chutney und Haselnussbrioche € 18,00

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und Eierstich € 6,50

Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Hummerravioli € 7,50

Crèmesüppchen vom Wildgeflügel mit Wachtelcrêpinette € 7,50

Zwischengerichte

Wachtelbrust auf Pilzrisotto € 16,50

Seezunge mit Riesengarnele im Mangold auf sämigen Perlgraupen € 17,50

Crêpinette von der Taube auf Pflaumen-Couscous und gebackenem Staudensellerie € 18,50

Hauptgerichte

Perlhuhnbrust in Madeirasauce bunten Berglinsen und Bandnudeln € 22,00

Mit Backpflaumen gefüllte Schweinefilets an Vanillekarotten und Spätzle € 24,00

Geschmortes falsches Rinderfilet aus dem Rotweinsud mit Spitzkohl und Butterpüree € 25,00

Auf der Haut gebratener Kabeljau cremiges Lauchgemüse und Perlgraupenrisotto € 23,00

Desserts

Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleeis € 6,00

Crème Caramel mit eingelegter Birne € 7,50

Terrine von der Gewürzorange in Grand Marnier Gelée auf Armagnac-Pflaumen und Rosmarineis € 8,00



Winter

Vorspeisen

Geräucherte Gänsebrust mit gebackenen Maronen und mariniertem Rosenkohl € 16,00

Gebratenes Steinbuttfilet an einer Timbale von Petersilienwurzeln und Trompetenpilzen € 17,50

Rehfilet im Strudelblatt an Rotkrautsalat und Preiselbeer-Vinaigrette € 18,50

Variation von der Gänsestopfleber mit Gewürztraminergelée und Apfel € 19,50

Suppen

Wildconsommé mit Waldpilzmaultaschen € 6,50

Pastinakenschaumsüppchen mit Roulade vom Bachsaibling € 7,50

Consommé von Rote Bete mit Kabeljau € 7,50

Zwischengerichte

Gänseravioli auf karamellisiertem Walnusskraut und Butterpüree € 16,50

Halber Hummer auf lauwarmem Kartoffel-Trüffelsalat € 16,50

Hauptgerichte

*Eine halbe ofenfrische Bauernente
Apfelrotkohl und Semmelknödel* € 23,00

*Brust und Keule von der Oldenburger Freiland Gans
Maronen, Apfelrotkohl, Bratapfel, Kartoffelklöße* € 24,00

*Hirschkalbsmédaillons in Holundersauce
Waldpilze, Selleriepüree und Schupfnudeln* € 27,00

*Zander auf der Haut gebraten mit Specklardons
Champagnerkraut und Butterpüree* € 25,00

Desserts

Lauwarmes Bananenküchlein auf Honig-Limonensauce mit Nougateis € 6,00

*Mangotörtchen auf seinem Fruchtspiegel
und Joghurt-Limonensorbet* € 7,00

Schachbrett von der Schokolade mit Orangeneis € 7,50

Charlotte von exotischen Früchten auf marinierter Mangorosette mit Kokoseis € 8,00



Unsere jahreszeitlichen Menüvorschläge

DAS FRÜHLINGSMENÜ

Filet vom Kaninchen im Kräutercrêpe mit feinem gelben Löwenzahn und Radieschen

~

Crèmesuppe von Bärlauch mit mildgeräuchertem Lachs

~

Brust von der Barbarieente in Portweinsauce, Blumenkohl, Rhabarberkompott und Herzoginkartoffeln

~

Chartreuse von Schokolade an Erdbeeren und Joghurtsorbet

€ 50,00

DAS SOMMERMENÜ

Gebeizter Lachs mit einem Mousse von der Freilandgurke und Senfdillsauce

~

Pfifferlingsconsommé mit gefültem Strudel

~

*Médallions vom Kalbsrücken mit Café de Paris Butter überbacken
sommerlichem Gemüse und gratinierten Kartoffeln*

~

Holunderblütentörtchen mit Pfirsich-Joghurtsorbet

€ 51,00

DAS HERBSTMENÜ

~

Terrine vom Blumenkohl mit gebratenem Saibling und Schalottenvinaigrette

~

Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Hummerravioli

~

*Rinderfilet am Stück mit Gartenkräutern gebraten
herbstliches Gemüse und Herzoginkartoffeln*

~

Lauwarme Apfeltarte mit Vanillerahmeis

€ 52,00

DAS WINTERMENÜ

Variation von der Gänsestopfleber mit Gewürztraminergelée und Brioche

~

Pastinakenschaumsüppchen mit Roulade vom Bachsaibling

~

*Hirschkalbsrücken in Holundersauce
Waldpilzen, Selleriepüree und Schupfnudeln*

~

Charlotte von exotischen Früchten auf marinierter Mangorosette mit Kokoseis

€ 56,00

TYPISCH WESTFÄLISCH

Menü 1

Wurstebrot und Leberbrot mit Apfelingen
~
Crèmesuppe von Rote Bete mit Speck und Brotlardons
~
Schweinemedallions mit Pumpernickelkruste auf cremigem Porree und Potthucke
~
Gebrannte Vanillecrème mit braunem Zucker

€ 42,00

Menü 2

Münsterländer Knochenschinken mit Schwarzbrot
~
Auf der Haut gebratene Bachforelle mit sämigen Perlgraupen
~
Geschmorte Lammhaxe auf Kartoffel – Bohneneintopf
~
Honigparfait im Baumkuchen an glacierten Äpfeln

€ 41,00

Menü 3

Terrine von geräucherter Forelle, Ei und Paderborner Stuten
~
Samtsüppchen vom Hausgeflügel mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen
~
Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Petersilienkartoffeln und kalter Beilage
~
Westfälischer Perlgraupenpudding auf Birnenkompott

€ 40,50

Menü 4

Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst
~
Westfälische Hochzeitssuppe
~
Geschmorter Rinderbraten in Rotwein an Karotten, Blumenkohl und Butterpüree
~
Lauwarme Apfeltarte in Vanilleschaum und Rosineneis

€ 42,00



FINGER-FOOD

SUPPEN im Mokkatässchen

| | |
|-------------------------------------------------------|--------|
| <i>Samtsüppchen vom Hausgeflügel mit Backhähnchen</i> | € 2,80 |
| <i>Hummerschaum mit Nordseekrabben</i> | € 2,80 |
| <i>Consommé von der Strauchtomate</i> | € 2,80 |
| <i>Gelierte Tomatenconsommé mit Basilikumschaum</i> | € 2,80 |
| <i>Gelierte Rinderconsommé mit Wurzelgemüse</i> | € 2,80 |
| <i>Minestrone mit Minzöl</i> | € 2,80 |
| <i>Spanische Gazpacho</i> | € 2,80 |

CANAPÉES

| | |
|------------------------------------------------------|--------|
| <i>mit Olivenpolenta und Knochenschinken</i> | € 2,40 |
| <i>mit rosa Roastbeef und Wachtelei</i> | € 3,00 |
| <i>mit Basilikumpesto und mariniertem Ziegenkäse</i> | € 3,00 |
| <i>mit Nordseekrabben und Gurken</i> | € 3,00 |
| <i>mit hausgebeiztem Lachs</i> | € 3,00 |
| <i>mit gebratener Riesengarnele</i> | € 4,50 |
| <i>mit Gänsestopfleber und Traminergelée</i> | € 6,50 |

KLEINIGKEITEN

| | |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Quiche Lorraine</i> | € 2,40 |
| <i>Minipizettis mit Strauchtomate, Mozzarella und Basilikumpesto</i> | € 2,40 |
| <i>hausgemachtes Edelpilzcroissant</i> | € 2,80 |
| <i>Frühlingsrolle</i> | € 2,80 |
| <i>gefüllte und lackierte Wachtelkeule</i> | € 3,30 |
| <i>kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs</i> | € 3,30 |
| <i>Sülze vom Rindertafelspitz mit Meerrettich</i> | € 3,30 |
| <i>gebackene Riesengarnele in Safran</i> | € 3,80 |
| <i>Praline von der Gänseleber im Pumpernickelmantel</i> | € 4,20 |



Kuchen und Torten

Ganzjähriges Angebot

Römischer Apfelkuchen oder gedeckter Apfelkuchen

Gebackener Käsekuchen

Schwarzwälder-Kirschtorte

Stachelbeer-Baiser-Torte

Käse-Sahne-Torte

Aprikosen-Schmandtorte

Schokoladen-Sahne-Torte

Nuss-Sahne-Torte

Eierlikörtorte

Bienenstich

Streusel- und Butterkuchen

Rodonkuchen oder Marmorkuchen (mit Rosinen, Zitrone)

Kuchen vom Blech (Kirsch, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Quark oder Mohn)

Kuchen für Kinder und Diabetiker nach Absprache möglich

Frühling

Erdbeertorte

Zitronenrolle

Rhabarber-Baiser-Kuchen vom Blech

Sommer

Erdbeertorte

gemischte Obsttorte

Fürst-Pückler-Eistorte

Himbeer-Quarktorte

Herbst

Waldbeertorte

Apfel-Weincrèmetorte

Pflaumenkuchen vom Blech

Birnen-Sahne-Torte

Winter

Sachertorte

Trüffeltorte

Herrentorte

Cappuccinotorte

Jede Torte beinhaltet 12 Stücke, die wir wie folgt berechnen:

Kuchen 3,00 €/ Stück

Sahnetorte 3,50 €/ Stück

Wir bereiten Ihnen auch gerne mehrstöckige Festtagstorten für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenjubiläen vor.

