

SPEISENKARTE

Allergene

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die genaue Absprachen mit unseren Köchen treffen werden.

Gerne reichen wir glutenfreies und lactosefreies Brot!
Bitte sprechen Sie uns an!

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 7% bzw. 19%
MwSt. und Bedienung.



STRÄTLINGSHOF

RESTAURANT + CATERING

WOCHENSPECIALS:

Jeden **Montag**:

Schnitzelmontag 22,90 | jedes Eichenhof-
Schnitzel

Jeden **Freitag**:

3-Gang-Hofmenü (wöchentlich wechselnd) 48,50
mit Hauptgangauswahl
Fisch | Fleisch | Vegetarisch

Jeden **Sonntag**:

Brunch ab 10.30 - 14.30 | 38,50 pro Person
inkl. Filterkaffee, Tee und Orangensaft

Ab sofort sind wir auch **Sonntagabends geöffnet**
17.00 – 21.00 Uhr

LUST AUF **GESELLSCHAFT?**

Mit Feiern & Tagungen heißen wir Sie im
Heuboden 1 und Heuboden 2 herzlich
willkommen. Voll klimatisiert und schön
ausgestattet bieten wir die perfekte Gelegenheit
für Ihre Gesellschaft.

Schauen Sie einfach mal rein!

Oder senden Sie gerne Ihre Anfrage per Mail an
veranstaltung@straetlingshof-bochum.de



STRÄTLINGSHOF

RESTAURANT + CATERING

VORSPEISEN

Feige Bernstein Süppchen - in der Flasche serviert

Forellenkaviar | Crème fraîche | Speckstaub 9,00

Spargelcremesuppe

Bärlauch-Öl | Spargel 9,00

Pflücksalat Strätlingshof

Karotte | Gurke | Paprika | Kirschtomaten | geröstete
Kerne 9,50

Burrata

Urtomate | Wildkräutersalat | Basilikum Pesto |
Cashewkerne 11,50

Spargel Bruschetta

Grubengold-Brot | Crème fraîche | Wildkräutersalat |
Grana Padano 12,50

Gegrillte Feige + Ziegenfrischkäse

gebackene Beete | Baby Leaf | Kürbiskerne | Schnittlauch-Öl
12,50

Hof Stulle mit Grubengold Brot -

Das gute Brot mit der schwarzen Seele und dem süßen Kern
Rucola | Tomate | Grana Padano | Crème fraîche |
Sprossen | Gebeiztes Gemüse 11,50
+ Räucherlachs 4,50
+ Rinderfiletspitzen 7,50

Beef Tatar

Wachs-Ei | Kartoffel Stroh | Kresse | Vichyssoise 15,50

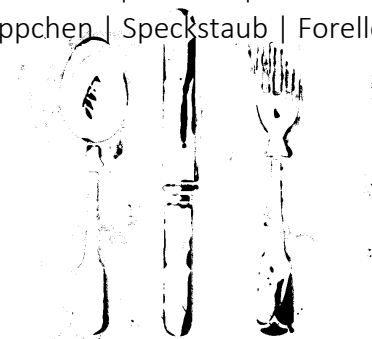
Gegrillter Schafskäse

Confierte Kirschtomaten | Chili | Oliven | Limone 12,50

Die VIER vom Hof

- * Beef Tatar | Wachs-Ei | Kresse | eingelegte Schalotten
- * Hummus | Falafel | Olivenstaub | Limone
- * Garnelen | Oliven Öl | Limone | Kirschtomaten
- * Bernsteinsüppchen | Speckstaub | Forellenkaviar

18,50



STRÄTLINGSHOF

RESTAURANT + CATERING

HAUPTSPEISEN

Altenbochumer Schnitzel vom Schweinefilet

Senf | Preiselbeeren | Brie de Meaux |
Bratkartoffeln mit Speck | Rahmgurken 22,90
Mit der artgerechten Aufzucht und Haltung der Eichenhof-Schweine oberhalb der gesetzlichen Standards wird die beste Qualität erzielt. Die Eichenhof Schweine stammen von traditionellen, landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus Niedersachsen und werden regional aufgezogen, gehalten, geschlachtet und zerlegt. Kurze Transportwege, maximale Transparenz und ein Maximum an Tierwohl. Mehr Infos unter: www.eichenhof.net.

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste

Sous Vide

Kartoffelgratin | gebratener Saitling | wilder Brokkoli |
bunte Beete | Velouté 28,90

Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust Suprême

Lauchgemüse | Cherry Tomaten | Velouté | Beluga Linsen
26,50

Kalbsschnitzel (200 g) | klassisch dünn geklopft

Lauwarmer Kartoffelsalat | Rahmgurken |
Wiener Garnitur 28,90

Roastbeef „Strindberg“ (250 g)

Senf-Zwiebelkruste | Speckbohnen |
Kartoffel-Püree | Jus 36,50



STRÄTLINGSHOF

RESTAURANT + CATERING

HAUPTSPEISEN

Frischer Spargel von deutschen Bauern 250g

Iberico Schinken oder Schweineschnitzel | Sauce
Hollandaise | Drillinge 28,90

Gebratenes Label Rouge Lachsfilet

Spargel-Risotto | geschmorte Gurken | Kräuter-Limonen-
Öl | Sauce Hollandaise 27,50

Seesaibling an Limonenbutter

Hausgemachte Tagliatelle | grüner Spargel |
geschmolzene Tomaten 27,50

Fiorelli Pasta – vegetarisch mit Spargel-Ragout

Grana Padano | Confierte Kirschtomaten | Basilikum-Öl
19,50

Hausgemachte Tagliatelle - vegetarisch

Tomate | Bärlauch Pesto | Grana Padano |
Oliven- Erde 19,50

Hof Bowl - vegan

Hummus | Falafel | Wildkräutersalat | eingelegtes,
gegrilltes Gemüse | Sesam Dressing | Mojo Picon |
Cashewkerne | Spargel in Tempura 19,50
+ Räucherlachs 4,50
+ Rinderfiletspitzen 7,50



STRÄTLINGSHOF

RESTAURANT + CATERING

DESSERT

Toblerone Mousse

Rhabarber Ragout | Schokoladenerde 10,90

Erdbeer Minz Törtchen

Biskuit | Krokant | Vanillecreme | Erdbeeren |
Minz-Gel 10,90

Schokoküchlein

Zabaione | Cassis Sorbet 9,90

DAZU KAFFEE...

Espresso	2,80
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso	4,60
Cafe Crema	2,90
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,50
....gerne auch koffeinfrei	

...UND MEHR

Kakao	3,80
Kakao mit Sahne	4,50
Chococino	4,20
Tasse Tee	2,90
Heiße Milch mit Honig	3,90

KLEINE DIGESTIFEMPFEHLUNG

Limoncello	2cl	5,20
Grappa di Nebbiolo da Barolo	2cl	12,70
Hof Heinrich Haselnusskür	2cl	5,00



STRÄTLINGSHOF

RESTAURANT + CATERING

GETRÄNKE

Moritz Fiege Biere frisch vom Fass

Pils Bernstein Helles	0,3l	3,90
	0,5l	6,20

...und aus der Flasche

Moritz Fiege Frei	0,33l	3,90
Maisel's Weisse	0,5l	5,90
Blond (hell), Alkoholfrei, Original (dunkel)		
Tut Gut Malzbier	0,33l	3,90

Alkoholfreies – Portionsflasche

Herzog Life Gourmet Mineralwasser sprudelnd oder still	0,25l	2,95
	0,75l	6,95

Coca-Cola Zero		
Fanta Sprite	0,2l	3,00
Coca-Cola Cola Zero	0,4l	4,90
Spezi	0,4l	6,00

Schweppes		
Tonic Water	0,2l	3,50
Bitter Lemon	0,2l	3,50
Ginger Ale	0,2l	3,50

Säfte

Apfel Orange	0,2l	3,10
	0,4l	5,50
als Schorle	0,2l	2,90
	0,4l	5,10
Maracuja Rhabarber Johannisbeere	0,2l	3,20
	0,4l	5,70
als Schorle	0,2l	3,00
	0,4l	5,30



STRÄTLINGSHOF

RESTAURANT + CATERING

Das **Hof-Team** wünscht eine
gute Zeit in Altenbochum!

