

Unsere Menüvorschläge



2018

Vorspeisen

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken Tomaten-Basilikum-Salat, gehobelter Parmesan	€ 16.00
Wildschweinschinken, Feldsalat Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Brotlardons	€ 18.00
Geräucherte Gänsebrust, scharfer Rettichsalat karamellierte Haselnüsse, Preiselbeeren	€ 18.00
Roulade von der Maispoulardenbrust mit süß-saurem Schwarzwurzelsalat und Limonencreme	€ 17.00
Timbale vom Dorbaumer Stangenspargel westfälischer Knochenschinken, Radieschen, Schnittlauch, Ei	€ 17.00
Terrine von gesottenem Rindertafelspitz, Meerrettichcreme, Feldsalat Kartoffeldressing, Croutons, knuspriger Speck	€ 17.50
Geräucherte Tranchen von der Entenbrust Waldorfsalat, Himbeerdressing, Feigen-Chutney	€ 18.00
Dorade in Rosmarin gebraten Salat von Chorizo, Ruccola und Artischocke, Oliven-Parmesan-Crostini	€ 18.00
Gebeizter Fjordlachs, Senf-Dill-Sauce saisonales Salatbouquet, Kartoffelrösti	€ 18.00
Gebackener Ziegenkäse, Feigen-Senf-Chutney roh marinierter Fenchel, Gewürztomaten	– vegetarisch - € 18.00
Salate der Saison mit Kresse French Dressing/Caesar Dressing/Balsamico Dressing mit Rosa Roastbeef (kalt) oder mit geräucherter Forelle/Lachs mit Garnele in Aromaten gebraten	€ 18.00 € 19.00
Terrine von Edelfischen Frankfurter Grüne Sauce, Wildkräutersalat	€ 20.00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe, Minzsahne, Orangenzesten	- vegetarisch -	€ 8.50
Tomatenconsommé, Basilikumgrießklößchen	- vegetarisch -	€ 8.50
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Grießklößchen Rauten von Wurzelgemüsen		€ 8.50
Westfälische Kartoffelsuppe, Mettendchen Croutons, Schnittlauch		€ 8,50
Gazpacho Andaluz		€ 8,50
Frühlingslauchcremesuppe, Lachsklößchen, Dillsahne		€ 9,00
Schaumsuppe von der Schwarzwurzel, Lachsklößchen, Dillsahne		€ 9,00
Kürbiscremesuppe, Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne		€ 9,00
Waldpilzconsommé, Pistazienklößchen, Sellerierauten		€ 9,00
Vichysoisse (kalte Kartoffelsuppe), Trüffelöl Croutons, Schnittlauch		€ 9,00
Hummersüppchen mit Sahne		€ 9,00
mit Garnele am Spieß, Basilikumpesto		€ 11,50

Zwischengänge

Doradenfilet auf der Haut gebraten Parmesanrisotto, Ratatouilleconfit	€ 19.00
Galantine vom der Maispoularde, Olivenjus Zitronenrisotto	€ 19.00
Zander auf der Haut gebraten Portwein-Verjus-Sauce, gedünstetes Speck-Kraut (oder Kartoffelterrinen, Kümmelkohl, diverse Risotti, usw.)	€ 19.00
Lachstranche souffliert, Safranvelouté, Quinoa, Fenchelchip	€ 19.00
Seeteufelmedaillon Basilikum-Tomatenwürfel, Hummervelouté	€ 20.00
Mit Barolo geschmorte Ochsenbacke getrüffeltes Risotto, Schalottenconfit	€ 20.00

Sorbets

Joghurt Limonen Sorbet	€ 5.50
Himbeer Sorbet	€ 5.50
Mango Sorbet	€ 5.50
Grünes Apfel Sorbet	€ 5.50
Erdbeer-Champagner Sorbet	€ 7.50
Champagner Sorbet	€ 7.50

Serviert werden unsere Sorbets im Gläschen mit frischer Minze und einem dekorativen Hippenblatt bzw. Schokoornament.

Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi mit Haselnüssen geschwenkt gebratener grüner Spargel, Parmesan, kleine Tomaten	- vegetarisch -	€ 26.00
Gefüllte Artischocke mit Spinat. mediterranes Gemüse, Oliventapenade	- vegetarisch -	€ 26.0
In Rotwein geschmortes „Falsches Filet“ vom Rind gedünsteter Spitzkohl, Kartoffel-Timbale		€ 27.00
Ragout vom Reh Preiselbeerbirne, Speck-Rosenkohl, Butterspätzle		€ 29.00
Supreme von der Maispoularde weiße Sherrysauce, Karotten-Zuckerschotengemüse, Bandnudeln		€ 29.00
Zander auf der Haut gebraten Rieslingsauce, Speckrahmkraut , Potthucke		€ 29.00
Filet vom Landschwein im Serranoschinken gerollt Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgnocchi		€ 29.00
Brust von der Barbarie-Ente Portweinsauce, Gemüse, Herzoginkartoffeln		€ 30.00
Filet vom Loup de Mer oder Färöer Lachs Rosmarinschaum, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Polentaplätzchen		€ 31.00
Hirschrücken Waldpilzrahmsauce, Wirsinggemüse, Brezelknödelscheiben		€ 32.00
Lammrücken unter der Kräuterkruste Ratatouille oder Bohnen-Cassoulet, Oliven-Mais-Plätzchen		€ 32.00
Rinderfilet in Thymianbutter gebraten Portweinjus, Karotten-Kerbel-Gemüse, Polentaplätzchen		€ 34.00

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce, buntes junges Gemüse, Herzoginkartoffel € 34.00

Saisonale Gemüswünsche möglich
z.B. Spargel, Schwarzwurzeln, Pfifferlinge, Steinpilze

Desserts

Gebranntes Vanille-Estragon-Parfait
Schokoladenbrownie, Himbeeren € 9.50

Chartreuse von weißer und dunkler Mousse au Chocolat
Vanille-Ananas Chutney € 9.50

Westfälische Herrencreme im Baumkuchen
Beerengrütze, Vanillesauce € 9.50

Mangotörtchen
Krokanthippe, Himbeermark, weißes Kaffee-Eis € 9.50

Crème Brûlée von der Tonkabohne
Passionsfruchtsorbet € 9.50

Warmer Apfelstrudel
mit Rosinen und Nüssen an Vanillerahmeis € 9.50

Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade
mit Pralineneis (nur von März bis September) € 9.50

Dessertvariation „Hof zur Linde“
saisonal abgestimmt € 13.00

Käseteller, Rohmilchkäse, Chutneys, Trauben, Fruchtbrot € 15,00

Hochzeitsmenü

Wachtelgalantine
Trüffelvinaigrette, mariniertes Blumenkohl, Butterbrioche
€ 19.00

~ ~ ~

Tranche vom Steinbutt
an Hummerschaum auf cremige Safranrisotto
und Parmesanchip
€ 19.00

~ ~ ~

Champagnersorbet
mit kandierten Rosenblättern und Pistazien-Croustillante
€ 7.50

~ ~ ~

Médailles vom Rinderfilet
mit Café de Paris Butter überbacken
saisonales Gemüse, gratinierte Kartoffeln
€ 34.00

~ ~ ~

Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade
mit Pralineneis (nur von März bis September)
€ 9.50

Menü € 89.00

Frühlingsmenü

Gebackener Ziegenkäse
Feigen-Senf-Chutney
roh marinierter Fenchel
Gewürztomate
€ 18.00

~ ~ ~

Cremesuppe vom Frühlingslauch
Lachklößchen, Dillsahne
€ 9.00

~ ~ ~

Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt
Rosmarinjus
Ratatouille, Kartoffelgnocchi
€ 29.00

~ ~ ~

Westfälische Herrencreme im Baumkuchen
marinierte Erdbeeren, Vanillesauce
€ 9.50

Menü € 65.50

Sommermenü

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken
Tomaten-Basilikumsalat
Gehobelter Parmesan
€ 16.00

~ ~ ~

Doradenfilet auf der Haut gebraten
Ratatouilleconfit, Oliven-Parmesan-Risotto
€ 19.00

~ ~ ~

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
buntes junges Gemüse, Herzogingkartoffeln
€ 34.00

~ ~ ~

Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade
Joghurt-Limonen-Eis
€ 9.50

Menü € 75,50

Herbstmenü

Wildschweinschinken
Feldsalat
Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Brotlardons
€ 18.00

~ ~ ~

Kürbiscremesuppe
Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne
€ 9.00

~ ~ ~

Hirschrücken
Waldpilzrahmsauce
Wirsinggemüse, Brezelknödelscheiben
€ 32.00

~ ~ ~

Warme Birnentarte
Vanillesauce, Rum-Rosmarin-Eis
€ 9.50

Menü € 68.50

Wintermenü

Stubenküengalantine
Trüffel-Selleriecreme
Feldsalatröschen, alter Balsamico
€ 18.00

~ ~ ~

Seeteufelmedaillon
Basilikum-Tomatenwürfel
Hummervelouté
€ 20.00

~ ~ ~

Rinderfilet in Thymianbutter gebraten
Portweinjus
Karotten-Kerbel-Gemüse
Polentaplätzchen
€ 34.00

~ ~ ~

Vanille-Creme-Brûlée
Schokoladen-Gewürzkuchen
Grand-Marnier-Parfait
€ 9.50

Menü € 81.50

Mitternachtsimbiss

Bockwurst, Baguette	€ 3.50
Currywurst mit Baguette	€ 4.00
Mini-Hamburger / Mini Lachsburger	€ 4.00
Quiche Lorraine	€ 4.00
Elsässer Flammkuchen	€ 6.00
Münsterländer Wurst- und Schinkenplatte, saures Gemüse Schwarzbrot, Butter, Schnittlauch	€ 6.00
Auswahl von Käsesorten, Weintrauben, Baguette	€ 7.50
Gulaschsuppe/Chili con Carne	€ 6.50
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	€ 6.50
Ganzes Spanferkel vom Grill, Krautsalat, Brötchen, Senf (ab 60 Personen)	€ 12.00
Hot Dog	€ 4,00
Tüte Pommes mit Trüffelmayonnaise	€ 4,00

Fingerfood zum Aperitif

Suppen im Mokkatässchen

Consommé von der Strauchtomate mit Basilikum	€ 3.00
Minestrone mit Minzöl	€ 3.00
Spanische Gazpacho (kalt)	€ 3.00
Hummerschaum mit Nordseekrabben	€ 3.30
Gelierte Rinderessenz mit Wurzelgemüse (kalt)	€ 3.30

Canapées

mit Olivenpolenta und Knochenschinken	€ 2.60
mit rosa Roastbeef und Wachtelei	€ 3.30
mit Basilikumpesto und mariniertem Ziegenkäse	€ 3.30
mit hausgebeiztem Lachs	€ 3.30

Kleinigkeiten

Quiche Lorraine	€ 2.60
Minipizettis mit Strauchtomate, Mozzarella und Basilikumpesto	€ 3.30
hausgemachtes Edelpilzcroissant oder Frühlingsrolle	€ 3.30
herzhafte Tarteletts mit Schinkenmousse, Lachstatar, Hummercreme Gorgonzola, Karotten-Vanillecreme, Kalbsblankett, Trüffel-Selleriecreme	€ 3.50
kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs	€ 4.80
gebackene Riesengarnele in Safran	€ 4.80

Kuchen und Torten

Gerne kreieren wir auch Ihre Hochzeitstorte.

Ganzjähriges Angebot

Römischer Apfelkuchen oder gedeckter Apfelkuchen
Gebackener Käsekuchen
Schwarzwälder-Kirschtorte
Käse-Sahne-Torte, Eierlikörtorte
Bienenstich, Streusel- und Butterkuchen
Rondonkuchen oder Marmorkuchen (mit Rosinen, Zitrone)
Kuchen vom Blech (Kirsch, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Quark oder Mohn)
Kuchen für Kinder und Diabetiker nach Absprache möglich!

Schokobrunnen mit Obst und Gebäck

Candybar

Frühling

Erdbeertorte, Stachelbeer-Baiser-Torte
Rhabarber-Baiser-Kuchen vom Blech

Sommer

Erdbeertorte, gemischte Obsttorte
Joghurt-Limonen Torte
Himbeer-Quarktorte

Herbst

Nuss-Sahne-Torte, Apfel-Weinrèmetorte
Pflaumenkuchen vom Blech
Marzipan-Butter-Torte

Winter

Sachertorte, Schoko-Sahne-Torte
Herrentorte
Cappuccinotorte

Jede Torte beinhaltet 12 Stücke, die wir wie folgt berechnen: Kuchen 3,50 €/Stück / Sahnetorte 4,00 €/Stück

Für Torten, die nicht im Haus hergestellt sind, berechnen wir pro Person € 2.50 Gabelgeld.

Auszug aus unserem Getränkeangebot

König Pilsener		€ 10.00/1
König Pilsener alkoholfrei		€ 3.40/0,331
Franziskaner Weizenbier		€ 3.60/0,331
Erdinger Weizenbier alkoholfrei		€ 3.60/0,331
Sekt „Hausmarke“ Champagner	ab	€ 32.00/0,751 € 66.00/0,751
Weiß- und Rotwein	ab	€ 29.00/0,751
Selters Wasser		€ 6.60/0,751
Softgetränke		€ 2.90/0,21
Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic Water		€ 3.30/0,21
Säfte		€ 3.30/0,21

Schnäpse / Aquavit / Bitters / Obstbrände

Münsterländer Weizenkorn, Wacholder	€ 2.00/2cl
Malteser Aquavit	€ 3.00/2cl
Jubiläums und Linie Aquavit	€ 3.50/2cl
Fernet Branca / Fernet Mentha / Ramazzotti	€ 3.80/2cl
Williams Birne / Kirschwasser / Himbeerbrand	€ 5.50/2cl
Grappa	€ 6.00/2cl
Longdrinks	€ 7.00

Unsere Partner

Dekoration

Blumenbinderei Sommer
Frau Pohlmann
Coesfelder Strasse 56
48653 Coesfeld-Lette
Fon: 02546 - 98811
info@blumenbinderei-sommer.de
www.blumenbinderei-sommer.de

Fascino Floristik & Homecollection
Thomas Schlehofer
Aegidiistrasse 36
48143 Münster
Fon: 0251 – 511190
fascino.schlehofer@web.de
www.fascino-schlehofer.de

Blumen Dahlman
Frau Dahlmann
Osttor 250
48165 Münster-Hiltrup
Fon: 02501 - 3755
blumendahlmann@t-online.de
www.blumen-dahlmann.de

Rosen Freytag
Dorbaumstrasse 75
48157 Münster – Handorf
Fon: 0251 – 326321
www.rosen-freytag.de

Musik

dj-bande
48153Münster
Fon: 0251 - 522580
info@dj-bande.de
www.dj-bande.de

Sebastian Bürki
Münster
Fon: 0251 - 381557
Mobil: 0170 - 5302822
info@b-h-sound-light.de
www.b-h-sound-light.de

Fotograf

Pantel Fotodesign
Joachim Pantel
Sudmühlenstrasse 167
48157 Münster
Fon: 0251 – 27051150
Mobil: 0151 – 15605694
info@pantel-fotodesign.de
www.pantel-fotodesign.de

Agape GbR
Mirko und Simone Cavar
Olfener Strasse 1
59379 Selm
Mobil: 0172 – 2378996
info@agape-fotografie.de
www.agape-fotografie.de

Studio Wiegel
Engelstrasse 68
48143 Münster
Fon: 0251 - 521021
mail@studiowiegel.de
www.studiowiegel.de

Sonstige Bereitstellungskosten

Bereitstellung des Aperitifgartens an der Wese	€ 250.00
Stühle und Kissen für freie Trauung	€ 2.50/Stück
Fackeln	€ 2.50/Stück
Dreiarmlige Kerzenständer aus Silber mit Kerzen	€ 15.00/Stück
Feuerkörbe	€ 20.00/Stück
Gas-Heizstrahler	€ 30.00/Stück
Korkgeld Wein	€ 25.00/Flasche
Korkgeld Sekt/Champagner	€ 30.00/Flasche
Pavillion	€ 50,00

Unsere Räumlichkeiten für Ihre Festlichkeiten



Bischoppinckstube

- Im Stammhaus
- Zugang zum Park
- Platz für max. 30 Personen an Einzeltischen
- Platz für max. 22 Personen an einer Blockform



Von-Renness-Stube

- Im Stammhaus
- Zugang zum Park
- Platz für max. 40 Personen an Einzeltischen
- Platz für max. 18 Personen an einer Blockform

Beide Räume lassen sich miteinander verbinden.



Historisches Torhaus

- Platz für bis zu 180 Personen
- Eigene Terrasse
- Klimatisiert
- Kinderzimmer
- Behinderten-WC
- Integrierte Bar (Theke)

Mit kleineren Gesellschaften (6 bis 12 Personen) können Sie gerne auch in unseren Restauranträumen speisen



Westfalenstube



Jagdzimmer



Herdfeuerraum

FAQ

Runde Tische für bis zu 8 Personen: Durchmesser: 150 cm (nur Historisches Torhaus)

Runde Tische für bis zu 10 Personen: Durchmesser: 180cm (nur Historisches Torhaus)

Eckige Tische Größe: 80 x 180cm oder 80 x 160cm

Anzahl Teak-Tische im Garten: max. 7 Stück

Anzahl Stehtische inklusive Hussen: max. 7 Stück

Servietten: weiß, 40 x 40cm, im Standard gefalten kostenlos, für Sonderwünsche berechnen wir € 1,00/Serviette.

Beamer und Leinwand: halten wir stets bereit für Einlagen Ihrer Gäste.

Fotobox: kann gerne in der Tordurchfahrt aufgestellt werden.

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.

Absprachen

Ca. 1- 3 Monate vor Ihrer Hochzeit sollten wir einen Termin zur Menübesprechung in unserem Hause haben. Für diesen Termin mailen oder rufen Sie uns einfach an, so dass Sie mit Herrn Löffken einen Termin zur Feinabsprache abstimmen können.

Dort besprochen werden dann Details, wie genaue Personenzahl, Beginn, Hochzeitstorte, Deko, Zimmerbelegung, Tischpläne etc.

Wenn schon möglich, bitte die Zimmerliste und den Tischplan mitbringen.

Für Fragen rund um Ihre Veranstaltung, stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.





HOF ZUR LINDE

ROMANTIK HOTEL ★★★★★S 

Romantik Hotel und Restaurant *Hof zur Linde*
Familie Löffken

Handorfer Werseufer 1 • 48157 Münster

Telefon: 02 51/3 27 50 • Telefax: 02 51/32 75 13

info@hof-zur-linde.de • www.hof-zur-linde.de

QL
QL Hotels™
charming by nature


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.