

# *Unsere Menüvorschläge*



2019



## 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 Maispouardenbrust 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, marinierter 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 mariniertes 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

Stubenkükengalantine  
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  
Rodonkuchen 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/l
König Pilsener alkoholfrei		€ 3.40/0,33l
Franziskaner Weizenbier		€ 3.60/0,33l
Erdinger Weizenbier alkoholfrei		€ 3.60/0,33l
Sekt „Hausmarke“		€ 32.00/0,75l
Champagner	ab	€ 66.00/0,75l
Weiß- und Rotwein	ab	€ 29.00/0,75l
Selters Wasser		€ 6.60/0,75l
Softgetränke		€ 2.90/0,2l
Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic Water		€ 3.30/0,2l
Säfte		€ 3.30/0,2l
<b>Schnäpse / Aquavit / Bitters / Obstbrände</b>		
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	€ 300.00
Stühle und Kissen für freie Trauung	€ 4.00/Stück
Fackeln	€ 5.00/Stück
Dreiarmlige Kerzenständer aus Silber mit Kerzen	€ 15.00/Stück
Feuerkörbe	€ 25.00/Stück
Gas-Heizstrahler	€ 30.00/Stück
Korkgeld Wein	€ 25.00/Flasche
Korkgeld Sekt/Champagner	€ 30.00/Flasche
Pavillion	€ 60,00

# 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-Renesse-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.

Selbstverständlich bieten wir auch Büffets nach individueller Absprache an.

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









---

# HOF ZUR LINDE

ROMANTIK HOTEL ★★★★★ 

---

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.