

# Detmolder Hof

„Das reichste Mahl ist freudenleer, wenn nicht des Wirtes Zuspruch und Geschäftigkeit den Gästen zeigt, dass sie willkommen sind“.

*J.-C. Friedrich von Schiller*

**Lieber Gast,**

herzlich willkommen im traditionsreichen DETMOLDER HOF!  
Wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber zu sein.

Patrick Winzenick und sein Küchenteam haben diese köstliche Winterkarte für Sie zusammengestellt – ausschließlich unter Verwendung frischer regionaler und internationaler Produkte.

Herzlichkeit, Persönlichkeit, Werteerhalt und Authentizität sind einige der Eigenschaften, die bei uns Gastgebern aus Leidenschaft im Detmolder Hof großgeschrieben werden.

Wir möchten Sie mehr als zufrieden stellen - wir möchten Sie rundum begeistern und hoffen, dass Sie immer wieder gerne unser Gast sind!

Viel Vergnügen wünschen Ihnen Ihr  
Christof Blomeyer & das Hof-Team!

**Aktuell**

09. März 2017

Rum Tasting



# Detmolder Hof

## Unsere Vorspeisen

---

Rinder-Carpaccio | Trüffel Öl |  
Parmesanspäne | Knoblauchbrot <sup>(7,8)</sup>

€ 14,50

Pulpo | Quittenmousse | Wildkräutersalat | Limettengelee <sup>(3,4,7,14)</sup>

€ 12,90

Gezupfte Blattsalate | Hausdressing | Sprossen <sup>(1,2,7,8,9,10)</sup>

€ 6,50

...als Beilagensalat € 4,-

...mit 3 gebratenen Scampi € 12,90

...mit lippischen Biopilzen € 10,50

...mit geräucherter Entenbrust € 12,50

## Feines aus dem Suppentopf

---

Zitronengrasessenz | Sate Spieß | Gemüse | roter Basilikum <sup>(9,10)</sup>

€ 7,50

Cremesuppe von der Petersilienwurzel |

Apfel-Zimt-Chutney <sup>(7,9)</sup>

€ 7,-

*Haben Sie Wünsche oder Anregungen?*

*Wir machen für Sie gerne auch „unmögliches“ möglich!*



# Detmolder Hof

## Frischer Fisch aus Fluss und Meer

---

Skrei Medaillons | Mandelschaum | Kaiserschoten | Venere <sup>[1,4,7,8]</sup>

€ 21,50

Seezunge im Ganzen serviert | Nussbutter |

Blattspinat | Kartoffeln <sup>[4]</sup>

€ 42,50

### Vegetarisch

---

Serviettenknödel | lippische Biopilze á la Creme |

Rapunzelsalat | geröstete Pinienkerne <sup>[1,3]</sup>

€ 15,50

## Lassen Sie sich überraschen...

---

Erlesenes Überraschungsmenü in 5 köstlichen Gängen

€ 69,- pro Person (Bestellannahme bis 20:30 Uhr)



# Detmolder Hof

## Zartes Fleisch von Hof & Weide

---

Klassisches Kalbsschnitzel |

Bratkartoffeln | Salat <sup>(1,3,7,8,10)</sup>

€ 22,-

Westfälisches Zwiebelfleisch | Bohnenbündchen |

Schmorzwiebeln | Drillinge <sup>(9,10)</sup>

€ 16,50

Rinderfilet | Portwein-Schalotten Jus |

getrübte Schwarzwurzel | Pommes Macaire <sup>(1,3)</sup>

160g € 28,- | 220g € 33,-

Coq au Vin | tourniertes Gemüse | Bavette <sup>(1,9)</sup>

€ 17,50

## Westfälisches Menü

---

Feldsalat | westfälischem Knochenschinken | Birne <sup>(12)</sup>

\* \* \*

Westfälisches Zwiebelfleisch | Bohnenbündchen |

Schmorzwiebeln | Drillinge <sup>(9,10)</sup>

\* \* \*

Vanillecreme | Pumpernickel-Crunch | Schattenmorellen <sup>(1,7)</sup>

€ 35,-



# Detmolder Hof

## Verführerische Desserts

---

Trilogie von der Valrhona Schokolade

Mousse | Parfait | Eis (3,7,8)

€ 9,50

Crème Brûlée von der Zwetschge | Orangen-Zimt-Sorbet <sup>(9,7)</sup>

€ 8,50

Haselnuss Soufflé | Nougat-Karamell-Eis <sup>(1,3,7)</sup>

€ 9,-

Hausgemachtes Eis – für jeden Geschmack

*Fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Sorten!*

1 Kugel € 3,- | jede weitere Kugel € 1,50

...mit warmer Schokoladensauce + € 3,-

...mit Sahne + € 1,-

Und dazu ein besonderer Trinkgenuss...

Emilio Hidalgo Pedro Ximénez D.O. 5cl 7,-

Anhang (VO 1169/2011) Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- (1) Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel, Kamut oder
- (2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- (5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (8) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse
- (9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (12) Schwefeldioxid und Sulfite
- (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnis

