

**Unsere
Menüvorschläge
2020**

RESTAURANT

linnenboom

Vorspeisen

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken Tomaten-Basilikum-Salat, gehobelter Parmesan	€ 16.00
Roulade von der Maispoularde mit fruchtigem Wokgemüse, Limonencreme	€ 17.00
Timbale von Dorbaumer Stangenspargel Westfälischer Knochenschinken, Radieschen, Schnittlauch, Ei	€ 17.00
Geräucherte Forelle, Preiselbeersahne Feldsalat, Kartoffeldressing, Speck-Croutons	€ 18.00
Wildschweinschinken, Feldsalat Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Croutons	€ 18.00
Geräucherte Tranchen von der Entenbrust Waldorfsalat, Himbeerdressing, Feigen-Chutney	€ 18.00
Dorade in Rosmarin gebraten Salat von Chorizo, Rucola 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)	€ 18.00
mit Garnele, in Aromaten gebraten	€ 19.00

Suppen

Karotten - Ingwersuppe Minzsahne, Orangenzesten - vegetarisch -	€ 8.50
Tomatenconsommé Basilikum-Grießklößchen - vegetarisch -	€ 8.50
Rinderkraftbrühe Eierstich, Grießklößchen, Rauten von Wurzelgemüse	€ 8.50
Westfälische Kartoffelsuppe Mettendchen, Croutons, Schnittlauch	€ 8.50
Gazpacho Andaluz	€ 9.00
Cremesuppe von Frühlingslauch Lachsklößchen, Dillsahne	€ 9.00
Kürbiscremesuppe Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne	€ 9.00
Hummersüppchen mit Sahne	€ 9.00
mit Garnelen, Basilikumpesto	€ 11.50

Zwischengänge

Doradenfilet auf der Haut gebraten Parmesanrisotto, Ratatouilleconfit	€ 19.00
Mediterran gefüllte Maishähnchenbrust Kräutervelouté, Basilikum-Tomatenwürfel, Zitronen-Butterpürée	€ 19.00
Loup de Mer Beurre Blanc, Safranrisotto, Parmesanchip	€ 19.00
Seeteufelmédaille Hummerschaum, Urtomaten-Sugo	€ 20.00
In Barolo geschmorte Ochsenbacke getrüffeltes Risotto, Schalottenconfit	€ 20.00

Sorbets

Joghurt-Limonen-Sorbet	€ 5.50
Himbeer-Sorbet	€ 5.50
Mango-Passionsfrucht-Sorbet	€ 5.50
Grünes Apfel-Sorbet	€ 5.50
Erdbeer-Champagner-Sorbet	€ 7.50
Champagner-Sorbet kandierte Rosenblätter, Pistazien-Croustillante	€ 8.50

serviert werden unsere Sorbets im Gläschen mit frischer Minze und einem dekorativen Hippenblatt oder Schoko-Ornament

Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi in Haselnüssen geschwenkt gebratener grüner Spargel, Parmesan, kleine Tomaten	- vegetarisch -	€ 26.00
Basilikum-Ravioli Olivenvelouté, Ratatouille, Pinienkerne	- vegetarisch -	€ 26.50
In Rotwein geschmortes Falsches Filet vom Rind gedünsteter Spitzkohl, Kartoffeltaler		€ 28.00
Ragout vom Reh Preiselbeerbirne, Rahmwirsing, Butterspätzle		€ 29.00
Supreme von der Maispoularde weiße Sherrysauce, Karotten-Zuckerschotengemüse, Zitronenrisotto		€ 29.00
Filet vom Landschwein, im Serranoschinken gerollt Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgnocchi		€ 29.00
Zander auf der Haut gebraten Rieslingsauce, Perlzwiebeln, Speckrahmkraut, Potthucke		€ 29.50
Gebratener Färöer Lachs Rosmarinschaum, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Polentaplätzchen		€ 32.00
Lammrücken unter der Kräuterkruste Bohnen-Cassoulet, Oliven-Mais-Plätzchen		€ 32.00
Hirschrücken (nur von September bis Februar) Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren, Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben		€ 34.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet Morchelrahmsauce, buntes junges Gemüse, Kartoffelgratin		€ 34.00
Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin		€ 36.00

Desserts

Gebanntes Vanille-Estragon-Parfait Schokoladenbrownie, Himbeeren	€	9.50
Grießflammerie frische Waldbeeren oder Erdbeeren (nach Saison), Schokoladenornament	€	9.50
Westfälische Herrencreme im Baumkuchen Beerengrütze, Vanillesauce	€	9.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne Passionsfruchtsorbet	€	9.50
Warmer Apfelstrudel Rosinen, Nüsse, Vanillerahmeis	€	9.50
Warme Birnentarte, Vanillesauce, Rum-Rosinen-Eis (nur von September bis Februar)	€	9.50
Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade weißes Pralineneis (nur von März bis September)	€	9.50
Vanille-Crème-Brûlée Schokoladen-Gewürzkuchen, Grand-Marnier-Parfait	€	9.50
Dessertvariation Hof zur Linde	€	13.00

Hochzeitsmenü

Roulade von der Maispoularde
fruchtiges Wokgemüse, Limonencrème

€ 17.00

~ ~ ~

Loup de Mer an Hummerschaum
cremigtes Safranrisotto, Parmesanchip

€ 19.00

~ ~ ~

Champagnersorbet
kandierte Rosenblätter, Pistazien-Croustillante

€ 8.50

~ ~ ~

Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken
saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin

€ 36.00

~ ~ ~

Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade
weißes Pralineneis
(nur von März bis September)

€ 9.50

Menü € 90.00

Frühlingsmenü

Gebackener Ziegenkäse
Feigen-Senf-Chutney, roh mariniertes Fenchel, Gewürztomate

€ 18.00

~ ~ ~

Crèmesuppe vom Frühlingslauch
Lachsklößchen, Dillsahne

€ 9.00

~ ~ ~

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
buntes junges Gemüse, Kartoffelgratin

€ 34.00

~ ~ ~

Grießflammerie
frische Erdbeeren, Schokoladenornament

€ 9.50

Menü € 70.50

Sommermenü

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken
Tomaten-Basilikumsalat, gehobelter Parmesan

€ 16.00

~ ~ ~

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

€ 19.00

~ ~ ~

Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt
Rosmarinjus
Ratatouille, Kartoffelgnocchi

€ 34.00

~ ~ ~

Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade
weißes Pralineneis

€ 9.50

Menü € 78.50

Herbstmenü

Wildschweinschinken
Feldsalat
Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Brotlardons

€ 18.00

~ ~ ~

Kürbiscremesuppe
Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne

€ 9.00

~ ~ ~

Gebratene Barbarieentenbrust
süß-sauer eingelegter Kürbis
Wurzelgemüse, Macairekartoffeln

€ 32.00

~ ~ ~

Warme Birnentarte
Vanillesauce, Rum-Rosinen-Eis

€ 9.50

Menü € 68.50

Wintermenü

Geräucherte Forelle, Preiselbeersahne
Feldsalat, Kartoffeldressing
Speck-Croutons

€ 18.00

~ ~ ~

In Barolo geschmorte Ochsenbacke
getrüffeltes Risotto, Schalottenconfit

€ 20.00

~ ~ ~

Hirschrücken
Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren
Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben

€ 34.00

~ ~ ~

Vanille-Crème-Brûlée
Schokoladen-Gewürzkuchen
Grand-Marnier-Parfait

€ 9.50

Menü € 81.50

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Baguette	€	4.00
Mini-Hamburger / Mini-Lachsburger	€	4.00
Münsterländer Wurst- und Schinkenplatte saures Gemüse, Schwarzbrot, Butter, Schnittlauch	€	6.00
Käseauswahl, Weintrauben, Baguette	€	7.50
Ganzes Spanferkel vom Grill, Krautsalat, Brötchen, Senf (ab 60 Personen)	€	12.50
Tüte Pommes mit Trüffelmayonnaise	€	5.00

Fingerfood zum Aperitif

Suppen im Mokkatässchen

Minestrone mit Minzöl	€	3.50
Spanische Gazpacho (kalt)	€	3.50
Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeergarnelen	€	3.50
Melonen-Minz-Süppchen mit Champagnerschaum	€	3.80
Hummerschaum mit Nordseekrabben	€	3.80

Canapées

mit Knochenschinken	€	3.30
mit Basilikumpesto und mariniertem Ziegenkäse	€	3.30
mit rosa Roastbeef und Wachtelei	€	3.50
mit hausgebeiztem Lachs	€	3.50

Kleinigkeiten

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	€	2.80
Minipizetti mit Strauchtomate, Mozzarella, Basilikumpesto	€	3.30
Quiche Lorraine, Crème fraîche, Kaviar	€	3.50
kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce	€	4.80
Waffelhörnchen, gefüllt mit Rindertatar und getrüffelter Selleriecreme	€	4.80

Kuchen und Torten

gerne kreieren wir Ihre individuelle Hochzeitstorte

ganzjähriges Angebot

gedeckter Apfelkuchen

gebackener Käsekuchen

Schwarzwälder-Kirschtorte

Käse-Sahne-Torte, Eierlikörtorte

Bienenstich, Streusel- und Butterkuchen

Marmorkuchen (mit Rosinen, Zitrone)

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

Candybar und Kuchen für Kinder und Diabetiker nach Absprache.

saisonales Angebot

Frühling

Erdbeertorte

Rhabarber-Streuselkuchen

Sommer

Erdbeertorte, Obsttartelettes

Zitronenrolle, Himbeer-Quarktorte

Herbst

Nuss-Sahne-Torte, Rübli-torte

Pflaumenkuchen vom Blech

Winter

Sachertorte, Schoko-Sahne-Torte

Rotweinkuchen mit Birne

Jede Torte besteht aus 12 Stücken und wird mit € 4.00/Stück berechnet, für Kuchen berechnen wir € 3.50/Stück.

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir € 2.50 Gabelgeld/Stück.

Auszug aus unserem Getränkeangebot

König Pilsener	€	10.00/ltr
König Pilsener alkoholfrei	€	3.40/0,33
Benediktiner Weizenbier	€	3.60/0,33
Sekt „Hausmarke“	ab €	34.00/0,75
Champagner	ab €	66.00/0,75
Weiß- und Rotwein	ab €	29.00/0,75
Selters Wasser	€	6.60/0,75
Softgetränke	€	2.90/0,2
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	€	3.30/0,2
Säfte	€	3.30/0,2
Münsterländer Weizenkorn	€	2.00/2cl
Malteser Aquavit	€	3.00/2cl
Fernet Branca/Ramazotti	€	3.80/2cl
Williams Birne/Kirschwasser/Himbeerbrand	€	4.80/2cl
Waffelhörnchen, gefüllt mit Rindertartar und getrüffeltem Selleriecreme	€	5.50/2cl
Grappa	€	6.00/2cl
Longdrinks	ab €	7.00
Tasse Kaffee	€	2.70
Cappuccino	€	3.00
Espresso	€	2.90

Unsere Partner

Dekoration

Die Blumenbinderei
Karen Pohlmann
Coesfeld
tel. 0 254 6-9 88 11
www.dieblumenbinderei.de
info@dieblumenbinderei.de

Fascino Floristik
Thomas Schleufer
Münster
tel. 02 51- 51 11 90
www.fascino-schleufer.de
fascino-schleufer@web.de

Blumen Dahlmann
Frau Dahlmann
Münster-Hiltrup
tel. 0 25 01 - 37 55
www.blumen-dahlmann.de
blumendahlmann@t-online.de

Musik

dj - Bande
Münster
tel. 02 51 - 52 25 80
www.dj-bande.de
info@dj-bande.de

Sebastian Bürki
Münster
tel. 02 51 - 38 15 57
www.b-h-sound-light.de
info@b-h-sound-light.de

Fotografen

Pantel Fotodesign
Joachim Pantel
Münster
tel. 02 51 - 27 05 11 50
www.pantel-fotodesign.de
info@pantel-fotodesign.de

Agape GbR
Mirko und Simone Cavar
Selm
tel. 01 72 - 2 37 89 96
www.agape-fotografie.de
info@agape-fotografie.de

Sonstiges Bereitstellungskosten

Bereitstellung des Aperitifgartens an der Wese	€	300.00
Stühle für freie Trauung, inkl. Kissen	€	5.00/Stück
Fackeln	€	5.00/Stück
Dreiarmige Kerzenständer aus Silber mit weißen Kerzen	€	15.00/Stück
Feuerkörbe	€	25.00/Stück
Korkgeld Wein/Sekt	€	25.00/Flasche 0,75
Korkgeld Champagner	€	30.00/Flasche 0,75
Pavillon	€	60.00/Stück
Marktstand	€	350.00

FAQs für Veranstaltungen im Historischen Torhaus

Durchmesser runde Tische im Historischen Torhaus für bis zu 8 Personen: 160 cm

Durchmesser runde Tische im Historischen Torhaus für bis zu 10 Personen: 180 cm

Eckige Tische im Historischen Torhaus: 80 x 180 oder 80 x 160 cm

Anzahl Teak-Tische im Garten: max. 7 Stück

Anzahl Stehtische inkl. Hussen: max. 7 Stück

Servietten weiß, 40 x 40 cm. im Standard gefalten kostenlos, für Sonderwünsche berechnen wir pro Serviette € 1.00

Beamer und Leinwand können kostenlos bereitgestellt werden

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 bis 3 Monate vor Ihrer Hochzeit sollten Sie einen Termin zur Menübesprechung in unserem Haus abgestimmt haben. Bitte beachten Sie, dass wir für kurze Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung stehen. Für die detaillierte Absprache stehen wir max. 3 Stunden vor. Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir mit € 60.00.

Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte unseren Veranstaltungsverträgen.



HOF ZUR LINDE
Das laudhotel

Romantik Hotel Hof zur Linde
Handorfer Werseufer 1
48157 Münster
www.hof-zur-linde.de
tel: 02 51 - 3 27 50
email: info@hof-zur-linde.de



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL
www.explore.romantikhoteles.com