LANDHOTEL

Baumann's Hof

Aktuelle Speisekarte für unsere Gäste 😊

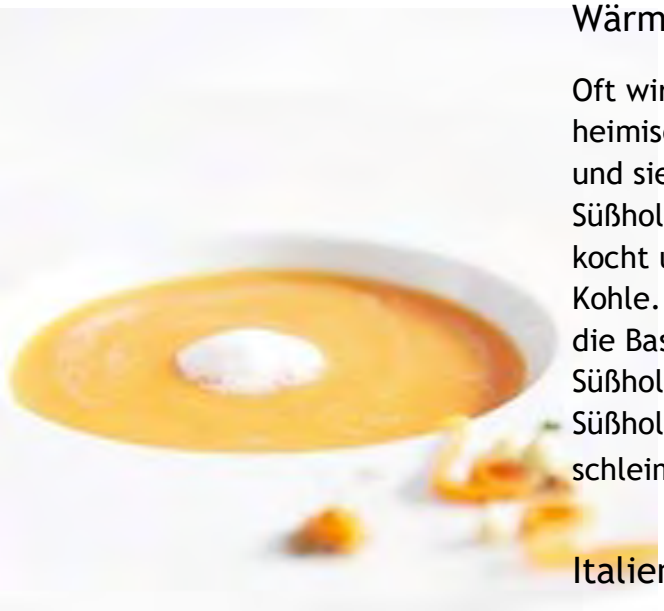
Herzlich Willkommen! Die Hofanlage „Brunsberg“ ist über 700 Jahre alt und hat seinen Namen vom ersten, namentlich bekannten Besitzer Brun. Vor etwa 200 Jahren hat sein Sohn vom Hof Ihlo die Hoferbin geheiratet. Der letzte Bauer, Johann Ihlo, bewirtschaftete den Hof bis 1956. Das 300 Jahre alte Haupthaus ist 1930 abgebrannt. Die Festscheune ist das mit ca. 150 Jahren älteste Gebäude.

1993 erwarb die aus Gelsenkirchen stammende Familie Baumann den leerstehenden Hof und eröffnete ihn 1996 nach umfangreichen Baumaßnahmen als „Hotel und Restaurant Baumann’s Hof“.

Seit April 2015 ist das Paar Astrid Unger und Ulf Meyer, das lange selbst mit Familie und Pferden zu Gast auf dem Hof war, im Besitz des Hofes und freut sich zusammen mit dem gesamten Team, im „Landhotel Baumann’s Hof“ Ihre Gastgeber zu sein!

Gastlichkeit, Genuss, Frische, Regionalität sind uns wichtig. Vegane und vegetarische Speisen eine Selbstverständlichkeit. Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte. Unsere Fotos zeigen entweder den Originalteller und manchmal auch nur einen Teil oder einen Eindruck der Speise – einfach zum Appetitanregen.

Vorspeisen – Suppe und andere Kleinigkeiten



Wärmende Kürbiscrèmesuppe

Oft wird Kürbis mit Orange gekocht, wir haben nach einer heimischen Alternative gesucht, die sehr gut zum Kürbis passt und sie fruchtig-mild macht: die Birne. Mit Kürbiskernöl und Süßholz – wer das nicht kennt: Die Süßholzwurzel wird ausgekocht und der Sirup als Block getrocknet. Er ist dann so hart wie Kohle. Wir raspeln davon als Topping auf Ihre Suppe. Süßholz ist die Basis für Lakritz. Wir nutzen den Urzustand ohne Zucker, der Süßholz erst zum genießbaren Lakritzbonbon macht. Übrigens ist Süßholz sehr gesund, da entzündungshemmend und schleimlösend. Und ganz nebenbei vegan 😉 8,90 €

Italienische Tomatensuppe mit Gin-Sahne

Herzhafte, sämige Tomatencrèmesuppe, leicht fruchtig-süßlich, mit vielen Tomaten gekocht. Die leicht herbe Gin-Sahnehaube schmeckt interessant. (Ohne Sahne vegan 😉)

Auf Wunsch auch ohne Gin in der Sahne. 7,90 €

Snack-Box

Sie möchten nur Kleinigkeiten oder eine gemeinsame Vorspeise?

Verschiedene vegane und vegetarische Leckereien wie z.B. Mozzarella-Sticks, frische Gemüsesticks, Rote Beete Falaffel-Bällchen, Couscous-Bällchen, Cheese-Jalapones-Happen, Onion Rings, Süßkartoffelpommes, vegane Jackfruit Nuggets und 3 verschiedene Dips.

16,90 €

Kleiner gemischter Salat mit (veganer) Balsamico-Vinaigrette[1] 7,40 €

Salate & Ofenkartoffeln

Großer Salat im Knusper-Brot (zufällig vegan und soo lecker)
Wildkräutersalate, Gurke, Möhrenstreifen, Tomate und Sprossen. Schön fruchtig dazu: Kernlose Weintrauben – lecker! Mal etwas anders serviert in einer gebackenen Salatschüssel aus dünnem Knusperbrot. Das Dressing ist eine hausgekochte, dunkle Balsamico-Vinaigrette. Dazu: veganer Kräuter-Aioli-Dip. 14,90 €

Als Variation bestellen Sie eine warme, vegane Kartoffel-Vinaigrette! Schön winterlich!

Bestellen Sie zum Salat oder zur Ofenkartoffel:

… gebratener veganer Maultaschenspieß (extrem lecker 😊)	8,90 €
… Hähnchenbrustfilet Natur, gegrillt am Spieß	10,90 €
… Steak-Spieß mit kleinen Rindersteaks	13,90 €
… mediterran gegrillter Spieß mit Fischfilets, tagesaktuell	10,90 €
… gegrillter Garnelen Spieß in Kräutern	8,90 €
… Ganze Champignons aus dem Ofen, mit (veganer) Knoblauch-Sauce	7,90 €
… Ofengemüse-Spieß mit Champignons, Paprika, Zucchini, vegan	8,90 €

Des Niedersachsen Wunderknolle

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat[1]
… auch als Süßkartoffel möglich 9,90 €

VEGAN mit pikantem Aioli-Dip und Salat[1] 9,90 €

… bestellen Sie gern einen Hähnchen-, Gemüse- oder einen Garnelenspieß dazu. Oder: Ofen-Champignons - hmmm …

Lecker gefüllte Ofenkartoffeln

… vegan-indisches Chilli mit Kokosmilch

Wir servieren passend dazu eine **Süßkartoffel** - mit einem milden Chilli aus Süßkartoffel, Möhren, Mais, Erdnüssen - inkl. Mini-Salat 16,90 €
(auch als normale Kartoffel möglich)

…herzhaft überbacken mit vier Sorten Waldpilzen à la crème
Ofenkartoffel (keine Süßkartoffel) als kleines Gericht mit frischen Waldpilzen und Käse gratiniert. Inkl. Mini-Salat 16,90 €

Dazu einen Steak-Spieß mit kleinen Rindersteaks 13,90 €

Genießer- Vorspeise aus Norwegen: Lachs-Carpaccio

Genießen Sie feinstes, hauchdünn geschnittenes **Carpaccio** vom geeisten, rohen Lachs. Carpaccio Lachs ist nicht geräuchert, also ganz fein und mild. Wir servieren es klassisch mit Pistazien-kernen, süßlicher Senf-Dill-Vinaigrette, Zitrone und Wildkräuter-Salat. Dazu Baguettes 18,90 €

Feldsalat, Birnen, Nüsse, Trauben, Käse

Feldsalat, auch märchenhaft „Rapunzelsalat“ genannt, kombinieren wir mit sehr milder, gratinierter Ziegenfrischkäse-Crème und gegrilltem Rosmarin.

Dazu passen Scheiben von süß-säuerlich marinierter Rotwein Birne[2], kandierten Walnüssen und Granatapfel-kernen. Köstlich und gesund! 18,90 €

Bruschetta Caprese – wir kombinieren zwei Lieblingsvorspeisen

Kross gegrilltes Baguettes wird mit Olivenöl und Knoblauch abgerieben, darauf liegen Strauchtomaten und der „echte“ Mozzarella aus Büffelmilch – Mozzarella di Buffalo. Zusammen mit frischem Basilikum, Salz, Pfeffer und Crèma di Balsamico-Essig. (auch für 2 Personen ausreichend) Vielleicht mit einem Glas Rotwein genießen … 11,90 €

Ein italienischer Klassiker

Genießen Sie feinstes, hauchdünn geschnittenes **Carpaccio** vom geeisten, rohen Rinderfilet von Black Angus Rindern eines familiengeführten Weide-Zuchtbetrieb aus Irland.
Wir servieren es klassisch mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöl, Crema di Balsamico, Parmesanhobeln[2] und Rucola
Dazu Baguettes. 18,90 €

Trinken Sie dazu einen guten trocknen Rotwein, etwa den Cabernet Sauvignon.

Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett

NEU: Bestellen Sie einen glutenfreien Flammkuchen!
3,50 € Aufpreis

… **„klassisch“** mit Sour Crème, Speckwürfeln[2], Zwiebeln, Rukola 12,50 €

… **„winterlich“** mit „pulled duck“ – wir haben die Variante, Fleisch bei Niedrigtemperatur im eigenen Saft mit Gewürzen über Stunden zu schmoren, bei Wildgeflügel probiert – lecker und sehr sehr zart! Saftig mit Kirsch-Tomaten, Sour Crème, Ofenchampions und Rukola (Preiselbeeren? Brie?) 15,50 €

… **„herbstlich“** mit Sour Crème, Birne, Weintrauben, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenfrischkäse-Crumble 14,50 €

… **„skandinavisch“** mit Sour Crème, Räucherlachs, Feigen, Lauchzwiebeln, Meerrettich-Sahne und Rukola 13,50 €

… **„VEGAN“** mit Ofengemüse wie Champions, Kürbis, Pastinaken, Möhren auf weißer und schwarzer Balsamico-Crème, Rukola 15,50 €

Zweierlei Wild auf Feldsalat

Wir servieren zarte, warme Entenbrust aus dem Ofen in Kombination mit selbstgeräuchertem Hirsch-Schinken auf Feldsalat mit karamellisierten Weintrauben und kandierten Walnüssen. Dazu passt unsere warme Kartoffel-Vinaigrette und Granatapfelkerne. 17,90 €

Hauptgerichte

Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan

Sie möchten Ihre Bestellung verändern? Wir weisen freundlich darauf hin, dass es zu Preisveränderungen kommen kann.

Zartes Schweinefilet mit frischen Waldpilzen

Wir servieren dieses einfach leckere Gericht auf einem großen knusprigen Kartoffel-Rösti, vier Sorten in Butter sautierten Waldpilzen à la crème und herbstlichen Gemüse Ofengemüse wie Champions, Kürbis, Pastinaken und Möhren 29,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“

Wir servieren die ganze Scholle nach der Original Finkenwerder Art, so, wie sie im gleichnamigen Hamburger Stadtteil bekannt wurde, mit Speckstippe.

Mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat.
Schollen haben herrlich weißes, festes Fleisch. 28,90 €

Butterzartes Ragout vom Hirsch

Wir schmoren dieses Gericht mit sechs feinen Gewürzen mit viel Zeit auf Niedrig-Temperatur in Rotwein-Preiselbeer-Sauce.
Hirschfleisch ist mit Rind vergleichbar, kräftig und mürbe. Dazu passen Rotwein-Birnen, Preiselbeeren, hausgemachte Klöße und Speck-Rosenkohl. 27,90 €

Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Kräutern

Ein leichtes, italienisches Gericht, welches wir mit cremiger Weißweinsauce, kurz angebratenem Edel-Gemüse wie Zuckerschoten, Babymöhren, Broccolino (wilder Brokkoli) servieren. Dazu passend weißer Basmati-Reis.
26,90 €

Jetzt wird's wild: Vegetarisch-wildes Wildragout

Hausgemachte Kartoffel-Klöße mit herzhaftem Waldpilzrahmragout, welches wir aus mindestens vier verschiedenen Sorten Waldpilzen herstellen. Das schmeckt man einfach … Dazu Apfel-Rotkohl, Rotwein-Birne und Preiselbeeren – richtig lecker, herzhaft, wärmend, ganz ohne Fleisch. 19,80 €

Wildschweinkeule mit Heidelbeer-Rotweinsauce

Geschmorter Braten mit Thymian
Wildschweinfleisch ist aromatischer und saftiger als normales Schweinefleisch vom Hausschwein und natürlich „BIO“. Wir beziehen das Wild aus der Region.

Mit Speck-Rosenkohl auf einem saftigen Tellerrösti 26,90 €

Klassischer Matjesteller – schmeckt!

Feine Matjes-Filets frisch zubereitet nach Hausfrauenart in Sahne mit frischen Äpfeln, roten Zwiebeln, Gürkchen und Dill. 18,90 €
Dazu Bratkartoffeln mit Speck[2] und Zwiebeln

Veganes Steak „Holzfäller Art“ mit geschmorten Zwiebeln

Probieren Sie das rein pflanzliche, sehr saftig-herzhafte Steak. (Wir haben 14 verschiedene für Sie getestet 😉)

Wir servieren es für den großen herzhaften Hunger mit glasierten Zwiebeln, geschmorten Ofen-Champignons und veganer Aioli. Dazu ein Mini-Salat und Julienne-Steakhaus Pommes. „Julienne“ ist eine klassische Schnitttechnik und beschreibt schmal geschnittene Gemüse. Daher sind die Pommes frites schön goldgelb und knusprig.

Das preisgekrönte „Steak“ ist ein Schweizer Produkt und aus Weizen- und Erbsen. 27,50 €

Vegane Süßkartoffel-Gnocci

Wir kombinieren saftige, italienische Süß-kartoffel-Gnocci mit Thai-Erdnussauce und viel frischem Pfannen-Gemüse.
Internationales Food-Pairing und sehr lecker!
Dazu servieren wir einen Mini-Salat. 19,50 €

Waldpilze à la crème mit frischen Bandnudeln

Weiße Pappardelle mit vier Sorten Waldpilzen. In cremiger Rahmsauce.
Dazu Rukola und Parmesan. 18,90 €

Wahlweise mit Hähnchenfilet plus 10,90 €

Gefüllte Spitzpaprika mit Chili „sin“ carne

Herzhaft! Und vegan! Wir füllen gesunde Spitzpaprika mit sehr herzhaftem Chili sin carne. Bei diesem täuschend echtem Geschmack kann man jede Wette verlieren, dass da wirklich alles vegan ist – Danke, liebe Köche …

Serviert mit fruchtiger Tomatensauce und schwarzem Vollkorn-Reis. 21,50 €

Gans(z) knusprig und lecker

Zarte Entenbrust ODER Gänsekeule

… aus dem Ofen mit köstlicher Orangensauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachten Klößen.

Damit das Geflügel besonders zart ist, garen wir mit einem noch recht neuen Verfahren: sous vide. Wir servieren entweder eine große Gänsekeule ODER eine große Entenbrust.

Neuartige ist, dass die Lebensmittel zuerst vakuumiert werden, und das Garen in einem Wasserbad stattfindet. Dadurch gart alles in eigenem Saft. Hocharomatisch! Mit Preiselbeeren und in Butter gebackenen und karamellisiertem Apfel. Jeweils 26,90 €

Ofenlachs und Garnelen mit Bandnudeln

Große, frische Bandnudeln aus einer italienischen Pastamanufaktur servieren mit Weißwein-Zitronensauce.
Dazu Lachs aus dem Ofen und kurz in der Pfanne angebratenem Broccolino, das ist eine feine Kreuzung von Brokkoli und Zuckerschoten. 24,50 €

Lecker, leicht, vegan:

Gefüllte Riesen-champignons mit pflanzlichem Kebab vom Grill

Beim Entwickeln dieses Rezeptes waren wir alle begeistert, wie herzhaft und lecker es schmeckt! Die Portobellos sind gefüllt mit scharf angebratenem Erbsen-Weizen-„Kebab“, Zwiebeln, Kräutern. Dazu Salat, Pommes und vegane Sauce. 19,90 €

Schlemmer-Steak-Pfanne

Für Fans: Große Steakpfanne mit zartem Schweinefilet, super feinem Kalbsrückensteak und einem kleinen Rumpsteak. Die Steaks beziehen wir aus Argentinien, das Schweinefilet aus dem Oldenburger Land. Dazu superfeine knusprige Pommes frites, Butterbohnen, Knusper-Bacon, herzhafte Ofen Champignons und Pfefferrahmsauce 34,90 €

Steakkarte

Unsere hochwertigen Steaks von Black Angus Rindern beziehen wir von einem Weide Zuchtbetrieb aus Argentinien. Dazu hausgemachte Café de Paris Kräuterbutter. Wir bieten ebenfalls Hähnchensteaks, Lachs-Steak und VEGANE Steaks an.

Argentinisches Rumpsteak - aus dem Roastbeef geschnitten, angenehm-fest und kräftig im Geschmack.
220 g Rohgewicht 26,90 €

Saftiges Ribeye – auch Entrecôte
Wegen seiner Geschmacksintensität für viele der Favorit unter den Steaks. Stärker und feiner marmoriert als das Rumpsteak mit typischem Fettkern, dem „Eye“. In der Schweiz heißt es „Hochrücken“, in Österreich „Rostbraten“. 280 g Rohgewicht 28,90 €

Zartes Rinderfilet – das edelste Stück vom Rind, aus der Lende geschnitten, soft und mit sehr feiner Maserung. 200 g Rohgewicht 32,90 €

Zwei Hähnchenbrustfiletsteaks – hochwertig, saftig vom Fleischhähnchen aus dem Oldenburger Land. 240 g Rohgewicht 21,90 €

Frisches Lachssteak – frisch, scharf gegrillt mit festem Fleisch. 200 g Rohgewicht. 26,90 €

VEGANES Steak – würzig, saftig (!), ein preisgekröntes Ersatzprodukt aus Weizen und Erbsenproteinen. Mit veganer Aioli. 200 g Rohgewicht 22,90 €

Dieses Foto zeigt tatsächlich ein veganes Steak – beeindruckend, oder?

Wählen Sie gern dazu …

Kleiner gemischter Salat mit Vinaigrette[1]	7,90 €
Pommes **ODER** Kroketten[2]	4,50 €
Bratkartoffeln[2] **ODER** Süßkartoffel Pommes	5,20 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream oder veganem Dip	6,50 €
Feines Marktgemüse	5,50 €
Frische, hausgemachte Pilzrahmsauce	4,50 €
Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer	4,50 €
Glasierte Zwiebeln aus der Pfanne	4,50 €

Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo	6,50 €
Chicken Nuggets[8] mit Pommes	8,50 €
Chicken Dino Nuggets mit Pommes	11,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes	9,90 €
Weiße Nudeln mit Tomatensauce	8,90 €
Portion Ketchup **oder** Mayonnaise, je	1,00 €

Kinder-Smarties-Eis

Eine Kugel Vanilleeis, Smarties 3,50 €

Herzhafte Klassiker

Heißer Backfisch aus Rotbarschfilet
Innen schön saftig, außen knusprig. Mit Pommes aus frischen Kartoffeln und hausgemachter Remouladensauce mit frischen Äpfeln, Gürkchen und Dill. Dabei ist ein kleiner Salat.

Sie mögen keine Pommes dazu? Bitte wählen Sie:
herzhafte Bratkartoffeln mit Speck und grünem Salat 21,90 €

Herzhaftes Hacksteak nach Holzfäller Art. Vom Weiderind und Oldenburger Jungschwein. Ein Hacksteak hat bei uns 180 g. Servieren wir mit Steakhaus Pommes und hausgemachter Pilzrahmsauce und Preiselbeeren. 15,90 €

… **XXL-Version** 360 g Fleisch 22,90 €

Schnitzel – frisch aus der Pfanne

Bitte wählen Sie aus: vom Jungschwein ODER vom Fleischhähnchen

Schnitzel „Wiener Art“
frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage[1] 17,90 €

… dazu Pilzrahmsauce 4,50 €

… dazu Hollandaise, die berühmteste aller Buttersaucen 4,90 €

XXL Schnitzel „Wiener Art“
vier leckere Schnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Salatbeilage. 25,90 €

Schnitzel „Ritter-Art“
mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Schön saftig! Mit Pommes und Salatbeilage[1] 19,90 €

Schnitzel à la „Meyer“
mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Salat[1] 19,90 €

Pfefferrahm-Schnitzel
mit grüner Pfeffer Rahmsauce, knusprigen Pommes und Salatbeilage 20,90 €

Schnitzel „Birne Helene“
lecker überbacken mit Birne und Käse, dazu Preiselbeeren, knusprigen Pommes und Salatbeilage 17,90 €

Hähnchen-Knusper-Schnitzel „Indisch“ mit Reis
mit leckerer Orangensauce, frischen Früchten, Basmati Reis und Salatbeilage 21,90 €

Heiß geliebte Currywurst – jetzt auch VEGAN!

Der Klassiker, mit hausgemachter Currysauce. Auf Wunsch mit viel Currypulver 😊

Große Currywurst (180g) und Pommes 9,50 €

XXL-Version mit zwei Currywürsten 14,50 €

VEGANE Currywurst (120g) und Pommes 12,50 €

NEU: Bestellen Sie ein glutenfreies Burgerbrötchen!
2,50 € Aufpreis

Baumann's Hof Burger

Baumann's Hof Burger „Klassik“ 230 g Rindfleisch
Mit magerem Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon[2], Spiegelei, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Salat, Zwiebeln, Tomate, hausgemachter Burgersauce und Steakhauspommes 17,90 €

… XXL-Version mit doppeltem Fleisch und Käse 460 g Rindfleisch 24,90 €

NEU: Baumann's Hof Burger „Klassik“ mit Hähnchen
Mit magerem Hähnchenbrustfilet im hausgebackenem Sesambrötchen mit Spiegelei, Hähnchen-Bacon, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Salat, Zwiebeln, Tomate, hausgemachter Burgersauce und Steakhauspommes 17,90 €

Waldpilz-Burger 230 g Rindfleisch
Mageres, saftiges Beefpatty vom irischen Black Angus Rind. Mit vier Sorten frischen Waldpilzen auf einem knusprigen Kartoffel-Rösti, glasierte Zwiebeln, Trüffel-Mayonnaise, Knusper-Bacon, Smokey-Chipotle-Paprikacrème, warmer Waldpilz-Sauce, Tomate, Salat, Steakhaus-pommes. 26,90 €

Wild und winterlich

Baumann's Hof Burger zur kalten Jahreszeit: „Pulled Ente"

Im hausgebackenen Burger-Brötchen servieren wir sehr würziges, saftiges „pulled duck" – gezupftes, zartes Fleisch. Wir haben die Variante, Fleisch bei Niedrigtemperatur im eigenen Saft mit Gewürzen über Stunden zu schmoren, bei Wildgeflügel ausprobiert – lecker und sehr sehr zart!

Mit Salat, Tomate, karamelisierter Birne, Röst-zwiebeln, Onion-Rings, Sour Crème und Preiselbeeren. Darüber zerläuft ein cremiger Weichkäse. Dazu Steakhauspommes 22,90 €

Baumann's Hof Burger „Backfisch"

Frischer, in Bierteig ausgebackener Backfisch, mit Hausfrauensauce, Röstzwiebeln, Gewürzgurke, Salat, Tomaten und Gurke im hausbackenen Sesam-brötchen, sahnigem Coleslaw Krautsalat und mit Gouda überbacken.
Mit Steakhauspommes 19,90 €

Black Baumann's Hof Burger "Vegan – BIO Kebab"

Wir verwenden scharf angegrilltem BIO Erbsen-Weizen-„Kebab", welches wir mit vielen, süßen Zwiebeln und Kräutern schmoren. Mit warmer Barbeque-Sauce.

Mit Salat, Tomaten, Gurken, Sprossen, Möhrenstreifen, veganer Aioli Mayo, mild-scharfem Chipotle Dip, frittierte Onion Rings im tiefschwarzem Burgerbrötchen, welches mit Aktivkohle gefärbt ist. Steakhauspommes 21,90 €

Aufpreis Süßkartoffel Pommes, Kroketten, Twister, Bratkartoffeln je 3,50 €

Portion Ketchup **oder** Mayonnaise, je 1,00 €

Vegane Mayonnaise **oder** Sour Crème, je 2,00 €

Desserts – von klein bis fein

Schwarzwaldbecher auf italienisch

Auf dunklem Schokoladenbiscuit kombinieren wir eine Straciatellacreme und Amarenakirschen – richtig lecker zu einem Cappuccino! 8,90 €

Kaiserschmarrn – für Leckermäuler

Es gibt viele Legenden über den Ursprung des Kaiserschmarrns. Eine der Legenden besagt, dass ein Wirt Kaiser Franz Joseph I. einen verunglückten Pfannkuchen serviert hat, woraufhin dieser ihn zurückgehen ließ mit dem Kommentar "so ein Schmarrn".
Des Kaisers Frau, Kaiserin Sissi, mochte die Speise allerdings sehr – daher auch die Bekanntheit. Wir servieren Ihnen also gern den mit Absicht verunglückten „Schmarrn" mit saftigen, karamellisierten Äpfeln gebacken, Rosinen, Puderzucker, Zwetschgenragout und Vanilleeis 10,90 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Auch bekannt als „Marquis de chocolat" aus Frankreich ist das warme Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern und Karamellfäden, die so hübsch dekorativ sind und auch essbar. Dazu eine Kugel weißes Nougat-Eis und „salted" Karamell-Likör.

Unbedingt probieren! 9,80 €

Winterlicher Bratapfel mit Marzipan

Ein zufällig veganes und sooo leckeres Dessert

Aus heimischen Äpfeln, Marzipan, veganer Butter, Rumrosinen und Zimtzucker. Mit veganer Vanillesauce 9,90 €

Süße Snackbox für 2 Personen ... und Süße Snackbox für 3-4 Personen

Hmmm ... dieser Snack geht immer: als süßes Mittagessen, am Nachmittag zum Latte Macchiato oder abends als Dessert! Alle Leckereien, die nach kleinem Urlaub schmecken: Muffin, Donat, auch mal Maccarons, Mini-Waffeln, Mini-Berliner … davon eine Auswahl.

Immer dabei die Lieblings-Leckereien: frisch ausgebackene Apfelküchlein (Apfelring-Krapfen) mit Puderzucker und heiße Churros – die traditionellen, frittierten Gebäckstangen, die man in Schokolade tunkt – servieren wir mit Vanillesauce, natürlich Schokosauce und Obst-Spießen. klein 16,90 € groß 23,90 €