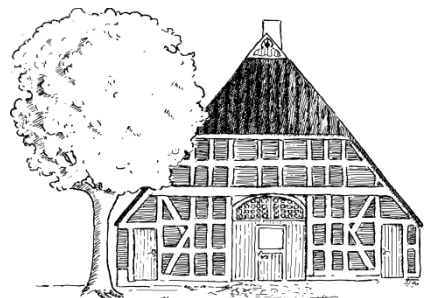




Speisekarte



Hof Viehbrook



*Es hat in dieses Hauses Frieden
ein trautes Heim uns Gott beschieden.
Drinn sei willkommen lieber Gast,
tritt gern herein, halt frohe Rast.*

Ländliche Gastlichkeit

Herzlich Willkommen in unserem Hof-Restaurant „Magda Dora“.

Auf unserer Speisekarte haben wir eine liebevolle Auswahl an Speisen für Sie zusammengestellt. Uns liegen die Regionalität und Saisonalität unserer Produkte besonders am Herzen. Fleisch kommt entweder von hofeigenen Tieren oder aus der Fleischerei Einfeld, die die Tiere von umliegenden Landwirten kauft.

Wildfleisch kommt aus dem Wildgatter „Rahe-Ranch“ in Neuenrade oder aus den umliegenden Revieren.

Wir kochen mit Liebe und guten Zutaten und hoffen, dass wir Sie für unsere Speisen begeistern können. Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden Wein zu Ihrem ausgewählten Gericht. In unserer Weinkarte finden Sie eine kleine, aber feine Auswahl deutscher und internationaler Weine.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden auf dem Hof Viehbrook und viel Freude beim Genießen der hausgemachten Speisen.



Salat

Variationen von Blatt-Salaten

mit Nüssen und Sterntaler-Käse

7,80 €

Der Käse kommt vom Käsehof Biss aus Dersau.

mit Wildschinken und Nüssen

9,50 €

Der Wildschinken stammt vom Wild aus den umliegenden Revieren oder dem Wildgatter Rahe-Ranch in Neuenrade.

Alle Salate wahlweise mit hausgemachtem Zitronen-, French- oder Balsamicodressing.

Kleiner gemischter Salat

3,90 €

Wild-Spezialitäten



Unser Fleisch vom Dam- und Rotwild stammt aus dem Wildgatter „Rahe-Ranch“ aus Neuenrade.

Rehwild- und Wildschwein-Fleisch bekommen wir aus den umliegenden Revieren.

*Die Veredelung dieser hochwertigen Wildprodukte macht für uns die
Fleischerei Einfeld aus Negenharrie.*

Wild-Bratwurst vom Damwild
mit Bratkartoffeln

11,80 €

Wildcurrywurst vom Damwild
mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites

9,80 €

Wild-Burger vom Rehwild
Hamburger mit Pommes frites

12,80 €



Klassiker der Holsteiner Küche

*Wir präsentieren Ihnen die Klassiker der Holsteiner Küche. Wir bereiten sie mit regionalen
Fleischprodukten und leckeren hausgemachten Saucen zu.*

Bauernfrühstück
Omelette aus Bratkartoffeln und Ei mit Cornichons und Katenschinken

12,50 €

Sauerfleisch
Sauerfleisch vom Schwein mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

13,80 €

Roastbeef
Kaltes Roastbeef vom Rind mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

18,50 €



Von Rind und Schwein

*Genießen Sie leckere Speisen mit Qualitätsfleisch aus der Region.
Wir beziehen unser Fleisch von der Fleischerei Einfeld aus Negenharrie.*

Viehbrook-Burger Großer Hamburger mit Pommes frites	12,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites	14,50 €
Hüftsteak mit karamellisierten Tomaten, Pommes frites und Kräuterbutter	18,90 €



Vegetarisch

*Die Kartoffeln kommen vom Hof Schnoor aus Padenstedt
und der Käse kommt vom Käsehof Biss aus Dersau.*

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi in bunter Gemüse-Rahmpfanne	12,90 €
Kräuter-Crêpes gefüllt mit „Heinis Bestem“ Käse und gebratenen Champignons	13,90 €

Aus dem Wasser

Köstliche Fischgerichte mit hausgemachten Saucen und leckeren Beilagen.



Matjes „Holsteiner Art“ mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage	12,50 €
Gebrautes Lachsfilet auf Pestonudeln mit karamellisierten Tomaten	14,90 €



Dessert

Etwas Süßes für den Gaumen und die Seele.

Crème Brulée mit Karamell-Eis	4,90 €
Hausgemachtes Vanilleparfait mit Himbeersauce	4,90 €