



Beekhus

Restaurant & Kulinarium



Herbstgenüsse



Speisekarte





LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS SEHR, SIE BEI UNS BEGRÜßEN ZU DÜRFEN UND
WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN UND GEMÜTLICHEN
AUFENTHALT!

WIR WOLLEN TRADITIONEN PFLEGEN UND BEWAHREN.
BEI UNS GIBT ES IM SAISONALEN WECHSEL KLASSISCHE
GERICHTE DER AUSGEZEICHNETEN DEUTSCHEN KÜCHE /
KLASSISCHE GENÜSSE UND MEDITERRANE RAFFINIERT
KÖSTLICHKEITEN.

NORDDEUTSCHE KÖSTLICHKEITEN MIT SCHWÄBISCHEN
KOMPONENTEN.

IN UNSERER UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE ACHTEN WIR
BESONDERS AUF FRISCHE, VIELFALT UND TRANSPARENZ. FÜR
HÖCHSTE QUALITÄT WÄHLEN WIR NUR DIE BESTEN PRODUKTE
AUS DER REGION, SOWIE SAISONALE ZUTATEN.

MIT BEWUSSTHEIT VERWENDEN WIR KEINERLEI ZUSATZSTOFFE,
SONDERN STELLEN MIT LIEBE ZUM DETAIL ALLES SORGFÄLTIG
SELBER IN UNSERER KÜCHE HER.

WIR VERSTEHEN UNS ALS **KULINARIUM**, EIN RAUM UND ORT
DER HÖCHSTEN KULINARIK [KOCHKUNST], WO SICH
BEWUSSTHEIT ÜBER PRODUKTE UND NACHHALTIGKEIT, MODERN
IN TRADITIONSREICHER GASTRONOMIE EINFÜGT, INDEM
GESUNDE SPEISEN UND GARVERFAHREN MIT HOCHWERTIGEN
PRODUKTEN DER REGION VERSCHMELZEN.

BEWUSST GENIEßEN, DEN HERBST ERLEBEN.
WWW.BEEKHUUS.DE

Wir wünschen einen

Guten Appetit

Hausgemachte Suppen



Vorspeisen

	klein	groß
Kürbis – Creme - Suppe Kokos Ingwer Sahne Muskatnote Balsamico Allergene: G / I	4,90	7,90
Meerrettichschaumsuppe Ingwer Rote – Beete – Tatar geräucherter Lachs Allergene: G / I / D		9,90
Feine Rinderkraftbrühe Tafelspitzstreifen Grieß-Klößchen Karotten -Julienne Allergene: A1 / C / G / I	5,90	8,50
Tomaten-Basilikum-Suppe Klecks Sahne Balsamico Allergene: G / I	4,00	6,60
Vegane Tomaten -Basilikum Suppe Klecks Pesto Balsamico Allergene: I	4,00	6,60
<hr/>		
Beekhuus Bruschetta vegetarisch [Für 1 Person] 2 Knoblauchbrote Tomaten hausgemachte Pesto Parmesan Rauke Allergene: A1 / G / I		6,90
Bruschetta für Zwei 5 Knoblauchbrote Tomaten hausgemachte Pesto Parmesan Rauke Allergene: A1 / G / I		11,90
Gebratene Champignonköpfe vegetarisch Kräuter-Sahne-Sauce Knoblauch Walnussbrot oder Kräuterbaguette Allergene: A1 / C / G / I		9,80
Beekhuus veganes Herbstgeflüster Panierte Kräutersaitlinge an Mandelmilch – Orangen Jus Tomatentatar Salatbett Vanillenuancen Allergene: A1 / I		12,30
Gebratene Whisky -Kartoffeln auf gemischtem kleinem Salat Rosmarin Balsamico würzige Kräuter Mandelplättchen Allergene: A1 / I / L		9,90

Dazu empfehlen wir Ihnen **Asbach Aperitif Rose Wild Berry** mit aromatischen Fruchtnoten oder **Pfaffmann Weissburgunder trocken** aus unserer Weinkarte, mit Aromen von Apfel, Grapefruit, Pfirsich & floralen Akzenten. Dabei am Gaumen sehr elegant, feiner Schmelz, feinfruchtig.

Salatvariationen

Gemischter Blattsalat mit Rohkost der Saison wahlweise mit Balsamico – Orangen, Joghurt – Vinaigrette oder Knoblauch – Kräuter - Jus <small>Allergene: I Joghurt: G</small>	4,80	7,90
Salat mit Putenbruststreifen Gemischter Blattsalat Rohkost gebratenen Putenbruststreifen Joghurt-Kräuter-Vinaigrette Kräuterbaguette <small>Allergene: A1 / G / I</small>		14,90
Salat mit Garnelen Gemischter Blattsalat mit gebratenen Garnelen, Balsamico-Vinaigrette, Kräuterbaguette <small>Allergene: A1 / G / I</small>		16,90

Vom Rind

Rumpsteak 250g (medium gebraten) mit Kräuterbutter und Krautsahnesalat Kräuterbaguette Salatbett Wasabi-Kräuter-Quark Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	19,90
Gebratene Whisky Kartoffeln Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: C / G / I / L</small>	22,00
Gebratene Champignons, Zwiebeln Bratkartoffeln Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: C / G / I</small>	23,90
<hr/>	
Königstopf Rumpsteak in Whisky - Rahmsauce, flambiert, Krautsahnesalat, Kroketten <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	25,00
Low-Carb Rumpsteak glutenfrei auf Pfannengemüse mit Orangenscheiben Kräuterbutter Wasabi-Kräuter-Quark <small>Allergene: G / I</small>	21,90
XXL Rumpsteak ca. 350g medium mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Krautsahnesalat Wasabi-Kräuter-Quark Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: C / G / I</small>	29,00
Beekhuus Rindersteaks vom Rumpsteak Gebratene Whisky Kartoffeln Sauce Béarnaise Apfel-Rotkohl <small>Allergene: A1 / C / I / L</small>	27,90

* Dazu empfehlen wir Ihnen **Escudo Rujo Rotwein** aus unserer Weinkarte
Komplex, intensiv und elegant, zeigt anfänglich kraftvolle Aromen von reifer Frucht,
schwarze Kirsche und schwarze Johannisbeere.

Hausspezialitäten



Beekhuus Lübecker Marzipan Kalb Kalb-Medaillons I flambiert in Amaretto I Marzipan-Sahne-Sauce Spätzle geschwenkt in Butter und Haselnuss I glasierte Möhrenspalten <small>Allergene: A1 / C / G / H: Haselnuss / 1 / L</small>	26,00
* Dazu empfehlen wir Pfaffmann Grauburgunder aus unserer Weinkarte ***	
Rind in Schwarzwälder-Kirsch-Schokoladensauce Rindersteak-Medaillons I flambiert in Kirschwasser I Schokoladensauce I Spätzle I glasierte Möhrenspalten <small>Allergene: A1 / C / G / 1 / L</small>	27,00
* Dazu empfehlen wir Gran Maestro Rosso trocken, aus unserer Weinkarte ***	
Beekhuus Lamm Lamm-Medaillons I Kräuter-Braten-Jus I Rotkohl-Rotweinpüree I Kartoffel-Sellerie-Stampf oder Krokette I frittierte Gemüeschleifen <small>Allergene: A1 / C / G / 1 / L</small>	24,90
* Dazu empfehlen wir Primitivo Doppio Passo Rotwein aus unserer Weinkarte	
<hr/>	
Rohlsdorfer Gutsherrentopf dreierlei Fleisch vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter I Sahnesauce Butterspätzle oder Krokette I Grüne Speckbohnen <small>Allergene: A1 / C / G / 1</small>	23,80

Schwabenteller Medaillons vom Schweinefilet I Cognac-Rahmsauce I gebratenen Pilzen I Butterspätzle <small>Allergene: A1 / C / G / 1 / L</small>	21,00

Ratekauteller Schweinefilet mit Salbei-Serrano Schinken I Sahnesauce I Krokette I grüne Speckbohnen <small>Allergene: A1 / C / G / 1 / L</small>	19,90

Zahlreiche erlesene Weine aus unserer Weinkarte passen hervorragend begleitend zu unseren obigen Gerichten. Lassen Sie sich bei Bedarf von unserem Personal zu den Gerichten beraten.

Alle Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt. Die Allergene können direkt aus der Speisekarte entnommen werden. Bei Fragen wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Wir akzeptieren Bar, EC- und Kreditkartenzahlung (EC- und Kreditkarte ab 20 Euro)



* Wildimpressionen *

Vorspeiseempfehlung

8,00

Hubertus-Vorspeise -Suppe

[Wildgulasch]

Feines Gulasch vom Reh, Hirsch & Wildschwein, Zwiebeln, Kräuter, Karotten

Allergene: A1 / I / L

Wilde Hauptgänge

Rehrücken flambiert in Wildbeeren-Cognac-Sauce

26,90

Karamellierte Birne in Orangenlikör | Kürbiscreme | Krokette

Allergene: A1 / C / G / I / L

Wildschwein Medaillons in Portwein-Pilz-Jus

24,90

Gebratene Serviettenknödel | Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren

Allergene: C / G / I / L

Wildschwein-Maultasche

23,90

Auf Rotkohl-Rotweinpüree | Butterspätzle | Rosmarin-Beeren-Jus

Allergene: A1 / C / G / I / L

Zu den Wild-Hauptgängen empfehlen wir aus unserer Weinkarte **Cantine San Silvestro** **Appassimento Piemonte Rotwein** von der Barbera-Traube. Um seinen besonders intensiven Geschmack zu erlangen, wird ein Teil der verwendeten Barbera-Trauben zuerst getrocknet und der gewonnene Wein anschließend für sechs Monate in Eichenbarriques ausgebaut. Aus diesem Produktionsvorgang entsteht ein volles und ausgeprägtes Bouquet mit dem Aroma reifer Pflaumen und Kirschmarmelade.

Dessert - Empfehlung

Pistazieneis mit Karamell-Sauce

7,00

Fruchtspiegel | gebrannte Mandeln

Allergene: C / G / H: Pistazien

Schwäbische Spezialitäten

Beekhuus Zwiebelrostbraten (aus ca. 250g Rumpsteak) mit dunkler Zwiebelsauce Butterspätzle Zwiebel-Rotwein-Gelee <small>Allergene: A1 / C / G / J / I / L</small>	23,00
Wildschwein-Maultasche Auf Rotkohl-Rotweinpüree Butterspätzle Rosmarin-Beeren-Jus <small>Allergene: A1 / C / G / I / L</small>	23,90
Kässpätzle mit Tomatentatar Butterspätzle Zwiebelchen Dreierlei Käse Kräuter <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	14,90
Hüttenkässpätzle Kässpätzle mit Speckwürfel & Landschinken <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	16,90

Putte

Schnapsputte Putenbruststreifen Bacardi-Sahne-Sauce Mandarinen Butter-Spätzle <small>Allergene: A1 / C / G / I / L</small>	18,00
Putensteak mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise Pommes Frites oder Spätzle Gurkensalat <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	17,00

Beilagen

Butter – Spätzle	4,00	Gemischter Blattsalat	4,80
Bratkartoffeln	4,00	Frisches Pfannengemüse	4,90
Schwäbischer Kartoffelsalat	3,90	Gurken-Salat	3,80
Tomaten-Kräuter-Reis	3,50	Gurken-Sahne-Salat	3,80
Kartoffel-Sellerie-Stampf	3,90	Kräuterbaguette	2,80
Pommes Frites	3,30	Rotkohl-Rotweinpüree	5,50
Kroketten	3,30	Grüne Speckbohnen	4,50
Krautsahnesalat	3,80	Whisky - Kartoffeln	5,00

Aus der See

- Gebratene Stücke vom Rotbarschfilet** 18,90
Bratkartoffeln | Senf-Sahnesauce | Rote-Beete-Apfel-Tatar
Allergene: C / I / J / D
- Garnelenpfanne mit Pfannengemüse oder Tomatenreis** 21,00
Gebratene Garnelen in Kräutern | Knoblauch | grüne Oliven | Kräuterbaguette
Allergene: A1 / B / G / I

Kalb

- Wiener Schnitzel** 21,90
Schwäbischer Kartoffelsalat oder Pommes Frites | Preiselbeeren | Gurkensalat
Allergene: A1 / C / I
- Wiener Schnitzel Jäger Art** 23,90
mit Champignonrahm | eine Beilage nach Wahl
Allergene: A1 / C / G / I
- Wiener Schnitzel Ratekau** 24,90
mit Rahmsauce | Serrano Schinken | Spiegelei | Kroketten
Allergene: A1 / C / G / I
- Wiener Bernaise** 24,90
würzige Sauce Béarnaise | Bratkartoffeln oder Kroketten | Apfel-Rotkohl
Allergene: A1 / C / G / I

Schwein

- Jägerschnitzel „Wiener Art“** 14,90
mit Champignonrahm | Beilage nach Wahl
Allergene: A1 / C / G / I
- Schnitzel Ratekau „Wiener Art“** 16,90
mit Rahmsauce | Serrano Schinken | Spiegelei | Kroketten
Allergene: A1 / C / G / I
- Beekhuus Schnitzel „Wiener Art“** 16,90
würzige Sauce Béarnaise | Bratkartoffeln oder Kroketten | Apfel-Rotkohl
Allergene: A1 / C / G / I

Vegetarisch

Zucchini - Schnitzel	14,90
Butterspätzle Rahmsauce Tomatentatar Allergene: A1 / C / G / I	
Vegetarische Maultasche	16,90
Spinat-Frischkäse-Füllung schwäbischer Kartoffelsalat Rahmsauce Allergene: A1 / C / G / I	
Spätzlegemüsepfanne	15,90
Butterspätzle Paprika Zucchini Champignons Knoblauch Allergene: A1 / C / G / I	

Vegan

Teriyaki-Tofu (marinierter, gebratener Bio-Tofu)	18,90
Bio-Tofu Pfannengemüse Reis Mangomus Teriyaki Sauce Allergene: I / L	
Zucchini-Linguini	16,90
Tomatenjus Kräuter Cocktailtomaten Salatbouquet Allergene: I	
Warmer Haussalat	14,90
Gemischter Blattsalat Balsamico – Vinaigrette frisches Pfannengemüse Knoblauch Allergene: I	
Würzige Kartoffel-Pilzpfanne	15,90
Gebratene Kartoffeln Pilzvariationen Knoblauch Allergene: I	

Liebe Gäste,

vielen Dank, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben. Wir werden unser Bestes geben, um Ihren Anforderungen und Bedürfnissen gerecht zu werden, und Sie durch Qualität, sowohl bei den Speisen, als auch im Service zu überzeugen.

Bitte haben Sie im Gegenzug bei vollem Hause Verständnis für eventuelle längere Wartezeiten, da alle Speisen frisch für Sie zubereitet werden.

Hausgemachte Desserts

Tiramisu

- Ohne Alkohol 5,00
- Mit Amaretto oder Grand Marnier 6,00

Allergene: A1 / G / L

Kaiserschmarren frisch zubereitet (ca. 20min. Zubereitungszeit)

8,50

Rosinen | Calvados-Apfelmus

Allergene: A1 / C / G / L

Kaiserschmarren Deluxe (Für 2 oder als Hauptgang)

14,90

Beekhuus Crème brûlée

8,00

Bergamottenlikör | Orangen | Tonkabohne | Zitronensorbet

Allergene: C / G / L

Eis & Sorbet

Vanille-Eis-Parfait

- mit roter Grütze und Schlagsahne 6,50

Allergene: C / G

Pistazieneis mit Karamell-Sauce

7,00

Fruchtspiegel | gebrannte Mandeln

Allergene: C / G / H: Mandeln

Walnuss-Eis

7,80

mit heißen Zimtpflaumen

Allergene: C / G / H: Walnuss

Große Kugel Fruchtsorbet

- Zitronensorbet oder schwarzes Johannisbeersorbet 4,20

Allergene:

Große Eiskugel Solo

4,00

- Walnuss, Malaga, Vanille, Schoko

Allergene: G / H bei Walnuss

Tageskuchen oder Torte (Samstag + Sonntag)

mit Schlagsahne

ab 3,40

Allergene: A1 / C / G



Kinderteller

Junior Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

Mit Pommes Frites und Salat

Allergene: A1 / C / I

6,90

Kleines Wiener Schnitzel

Mit Kroketten und Gurken-Salat

Allergene: A1 / C / G / I

9,80

Rapunzelteller

Kleine Portion Käsespätzle mit Tomatentatar

Allergene: A1 / C / G / I

7,90

KidsFriz

Kleine Portion Pommes

Allergene: A1

3,00

Putensteak mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

Pommes Frites oder Spätzle | Gurkensalat

Allergene: A1 / G / I

9,90

Sesamstraßenteller

Chicken Nuggets von der Putenbrust mit Pommes Frites und Salat

Allergene: A1 / C / I

6,90

Schwäbischer Minionteller

Spätzle mit Bratensauce

Allergene: A1 / C / I

5,00

Kinder Dessert

Vanilleeis mit roter Grütze

Allergene: G / C

3,70

Schokoladeneis mit Schokosauce und Schokolinsen

Allergene: G / C

3,70

Kinder-Eis-Becher

Kugel Vanille | Kugel Schoko | Schlagsahne | Schokolinsen

Allergene: G / C

5,50

Gerne bringen wir dir auch etwas zum Malen.

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind!

Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeber.

Händehygiene einhalten.

Mindestabstand von 1,5 m wahren. Kontaktbeschränkungen beachten.

Auf Umarmungen und Händeschütteln verzichten.

Registrierungspflicht mit Kontaktformular beachten.

Bei Krankheitsanzeichen bitte auf einen Besuch verzichten.

Abstände auch auf Wegen und im Toilettenbereich einhalten.

Mund – und Nasenbedeckung tragen – diese darf am Tisch abgenommen werden.

Vielen lieben Dank.

Wir bieten Raum, Buffets und Catering für Geburtstage und Festlichkeiten. Für Feierlichkeiten öffnen wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Gerne stehen wir Ihnen für ein Beratungsgespräch zur Verfügung

reservierung@beekhuus.de

Zusatzstoffe & Allergenkennzeichnung

1	mit Farbstoff(en)	AI	Weizengluten
2	mit Konservierungsstoffen	B	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	C	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	D	Fisch
5	mit Schwefeldioxid	E	Erdnüsse
6	mit Schwärzungsmittel	F	Sojabohnen
7	mit Phosphat	G	Milch
8	mit Milcheiweiß	H	Schalenfrüchte
9	chininhaltig	I	Sellerie
10	gewachst	J	Senf
11	Mit Taurin	K	Sesamsamen
12	Enthält eine Phenylalaninquelle wichtig bei PKU (Phenylketonurie)	L M N	Schwefeldioxid Lupinen Weichtiere

Da wir alles selber kochen befinden sich in unseren Speisen keinerlei Geschmacksverstärker und keine Zahlenkennzeichnungen.