

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen im „BegardenHof“ – einem modernen Hotel und Restaurant mit traditionsreichem Namen.

Die Begarden, eine Gemeinschaft von gläubigen Laien, entwickelten sich bereits im frühen 13. Jahrhundert. Ohne Klostergebäude führten die Begarden ein einfaches Leben nach dem Evangelium „inmitten“ der Welt. Sie lebten von der Weberei und Handarbeit und widmeten sich bereits im Mittelalter der Krankenpflege und Totenbestattung. Im 15. Jahrhundert schlossen sie sich den Augustinern oder dem dritten Orden der Franziskaner an. Die Gemeinschaft der Begarden erlosch noch im Mittelalter. Aus ihnen ging der Orden der Alexianer hervor.

So, wie die Begarden sich um die ihnen anvertrauten Menschen sorgten, ist es auch unser Anspruch, uns um ihr Wohl zu sorgen. Lassen Sie sich in unserem Restaurant kulinarisch verwöhnen. Unsere Mittags- und Abendkarte ist abwechslungsreich und bietet Ihnen internationale und regionale Spezialitäten.

Einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit
wünscht Ihnen

Das BegardenHof-Team

Suppen

Frische Hühnerbrühe mit frischen Kräutern
und Gemüse

€ 5,50



Cremesuppe von der Karotte
und frischem Ingwer

€ 4,50



Erbsencremesüppchen
mit Schrimps

€ 5,50



Vorspeisen

Lachstartar mit Schwarzbrot und
einem Salatbouquet

€ 8,50



Rindercarpaccio mit frischem Rucola, Parmesanobel
und gerösteten Pinienkernen

€ 9,50



Caesar Salat mit Parmesan und Croutons

€ 9,50



Caesar Salat mit wahlweise
gebratenen Champignons oder Hähnchenbruststreifen

€ 9,50



Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit einem gemischten Salat

€ 17,50



Schweinefilet im Speckmantel

an geschmortem Weißkohl

€ 16,50



Barbarie Entenbrust an Cassissauce

dazu im Butter geschwenkten Rosenkohl

€ 16,50



Hähnchenbrust „gewokt“

mit Sojasauce und Curry

€ 13,50



Rinderfilet an einem Vanille-Rotwein-Confit

dazu Mandelbrokkoli

€ 19,50

Wählen Sie zu Ihren Hauptgerichten eine der folgenden Beilage aus:

Buttereis, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten,
Petersilienkartoffeln, Bandnudeln

Fischgerichte

Marinierter Thunfisch mit Zitrone, groben Pfeffer
und Chili an einem Spinat Salat
und getrockneten Tomaten

€ 19,50



Zanderfilet auf der Haut gebraten
an mediterranem Gemüse

€ 16,50



Garnelen mit frisch gebratenem Gemüse
in Kräuterbutter geschwenkt

€ 18,50



Wählen Sie zu Ihren Hauptgerichten eine der folgenden Beilage aus:

Buttereis, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten,
Petersilienkartoffeln, Bandnudeln

Dessert

Gebackene Banane

€ 5,50



Nougatmousse

€ 4,50



Frisches Obst mit einem Kugel Eis

€ 5,50



Sorbet von Glühwein und Lebkuchen an einer

Mango-Chutney

€ 5,50



Käseauswahl

€ 7,50

