

Schenken

HOF

Zeit für Genuss.



Wir im Schenkenhof
kochen regional und saisonal,

und wo eben möglich mit Produkten, die hier in Gütersloh und Umgebung angebaut und produziert werden. Wir bevorzugen Obst und Gemüse, das hier bei uns Saison hat. Damit unterstützen wir die heimischen Bauern und Kleinbetriebe und vermeiden lange Transportwege. Auf Plastik- und Einwegverpackungen verzichten wir komplett.

Woher kommen unsere Produkte?

Unsere Milchprodukte (z.B. Butter, Milch, Käse, Sahne) kaufen wir gleich bei Strothlukes auf dem Nachbarhof ein. Die Bio-Eier sind aus Freilandhaltung vom Geflügelhof Laustroer in Kaunitz, Kartoffeln und Gemüse stammen von heimischen Höfen! Die Puten beziehen wir vom Meierhof Rassfeld in Gütersloh, KIKOK Maishähnchen von kleinen Höfen aus dem Delbrücker Land und Gänse aus Freilandhaltung aus St. Vit und unser sonstiges Fleisch stammt aus naturnaher Aufzucht aus der Region.

Mittagsgerichte

Unsere Mittagsgerichte servieren wir Ihnen
von 12.00 bis 14.30 Uhr

Hausgemachter Eintopf mit Brötchen	6,90
Westfälischer Grünkohl Kohlwurst Kasseler Kartoffeln	7,90
Bunte Nudelpfanne <i>vegetarisch</i> Penne buntes Gemüse Pesto	7,90
Hausgemachte Quiche mit Salatbeilage	8,90
Geschnetzeltes vom Schwein Champignonsrahmsauce Reis Beilagensalat	9,90
Rinderrouladen 2 Rinderrouladen gefüllt nach Hausfrauenart Bratkartoffeln buntes Pfannengemüse	11,90



Suppen

- 5,50 **Kürbis-Kokossuppe**
Kürbisragout | rote Zwiebelmarmelade
vegan/glutenfrei
- 5,90 **Süppchen vom Schwarzen Rettich**
Schwarzer Rettich | Trüffelstrudel

TIPP:
reicht als kleine Vor-
speise auch für 2

Kleines vorweg

- 13,90 **Westfälische Antipasti**
Steckrübenrösti | Schnittlauchquark
hausgebeizter Graved Lachs | Honigsensauce
buntes Salatbouquet | westfälischer Knochen-
schinken | Frischkäsekugeln mit Radieschen
Mixed Pickles | hausgemachte Steckrüben-Aioli
frische Butter von Hof Strothlüke
Schenkenhofbrot
- 6,90 **Westfälische Bruschetta**
3 halbe Scheiben vom Schenkenhofbrot
Salsa von Biotomaten vom Kiebitzhof
Pest Genovese | frisches Basilikum vom
Kiebitzhof | Schenkenhofsatz

- Tischbrot** 3,90
1/2 Pfund rustikales Schenkenhof-Brot
reicht für 2-4 Personen zum Dippen vorweg
frische Butter von Hof Strothlüke Butter |
Steckrüben-Aioli | Schenkenhofsatz

Salate

- Schenkenhofsatz** 8,90
Blattsalate | buntes Rohkostgemüse
hausgemachtes Dressing nach Wahl:
Balsamicovinaigrette, Joghurtdressing oder French Dressing;
dazu reichen wir Schenkenhofbrot
- Schenkenhofsatz Topping**
- Schafskäse, Ei, Zwiebeln und Oliven + 3,00
 - Thunfisch, Ei und Zwiebeln + 3,00
 - Kikok Hähnchenbrust regional + 4,50
- Feldsalat mit Steckrüben** 11,90
Feldsalat | karamellierte Steckrübenwürfel
Apfelschnitze | Kartoffelspeck-Dressing
- Rauke mit Ziegenkäse** 12,90
Blattsalate | Rauke | Rote Bete
Ziegenkäse | Croutons | Vinaigrette



Hofpizza

*Krosser Teig aus wenig Weizen, mit Reis- und Sojamehl und Olivenöl
Italienische Spezialität mit frischen Zutaten hier aus der Region
Frisch gebacken direkt aus dem Schenkenhof Backofen!*

7,90	Margherita Tomatensauce frisches Basilikum Olivenöl Mozzarella
8,90	Westfälisch Tomatensauce Oregano Olivenöl westfälischer Knochenschinken Parmesanspäne Mozzarella
8,90	Salami Tomatensauce Oregano Cocktailtomaten Salami Mozzarella
8,90	Rucola Tomatensauce Rucola Olivenöl Parmesanspäne Mozzarella
8,90	Bambita Tomatensauce Oregano Olivenöl Bambuspesto gegrilltes Gemüse
9,90	Formaggina gegrilltes pikantes Gemüse Cocktailtomaten Gorgonzola Parmesan
9,90	Spinat-Lachs Tomatensauce Oregano Babyspinat Räucherlachs Mozzarella

Heimatküche

Urwestfälische Gerichte

Bauernomelette Regionale Kartoffeln Eier von Freilauf- hühnern aus Kaunitz Schinken Gemüse	9,90
Westfälischer Rosenkranz Bratwurstschnecke von Sträter Möhren-Kartoffelstampf	10,90

Pickert

Lippischer Pickert Hausgemachter Pickert aus der Pfanne Rübenkraut Kalbsleberwurst ^{1,3} Butter	6,90
Ostwestfälischer Pickert Hausgemachter Pickert aus der Pfanne Rübenkraut Schnibbelschinken ¹ Crème Fraîche	6,90
Süßer Pickert Hausgemachter Pickert aus der Pfanne Marmelade Butter	5,90



Hauptgerichte à la Carte ab 18 Uhr

Vegan

12,90 Scharfes Gemüsebeet
Wurzelgemüse | Erbsen-Wasabischaum
Rote Bete-Pürree | Süßkartoffelchips

Vegetarisch

8,90 Pasta mit Grünkohl
Gebratener Grünkohl | Asiasud
Tagliatelle | Chili

13,90 Kürbis-Schafskäse-Quiche
Kürbiskerncreme | kleiner Salat

Fisch

19,90 Rotbarsch mit Kürbiskernkruste
Estragoncreme | Macairekartoffeln
Rote Bete Salat

21,90 Lachsfilet
im Zitronengrasbett gegart
Wasabi-Risotto | Soja-Wirsing

Westfälisches mit einem Augenzwinkern

Wirsingstrudel 17,90
gefüllt mit Hackfleisch | Speckschaum
Karottenwürfel | Kartoffelstampf

Schweinefilet 19,90
in Rotwein gegart
Petersilienwurzelragout | Petersiliengraupen

Frikassee vom Kikok Hähnchen 20,90
Kikok Maishähnchen aus dem Delbrücker Land
Hähnchen aus dem Pilzsud | Pilz-Risotto
Erbsen-Karottengemüse mit jungem Lauch

Entenbrust 21,90
von freilaufenden Enten aus Sankt Vit
Speck-Rosenkohl | Maronen
Pastinakenpürree | Blutorangensauce

Hirschrücken 26,90
Hirsche aus den niedersächsischen Landesforsten
gepfeffertes Kürbispürree | Preiselbeeren
Schwarzwurzeln | Wildschinkenchips



Für die Kleinen

- 5,50 Nudeln mit roter Sauce
Nudeln | Tomaten-Gemüsesauce
Parmesan
- 5,50 Extra-Würstchen
2 kleine Würstchen (Schwein)
Bratkartoffeln
- 6,90 Geflügelnuggets
hausgemacht von der Bio Pute
vom Meierhof Rassfeld
Möhren-Kartoffelstampf
- Räuberteller
leerer Kinderteller | Kinderbesteck

Kindereis

- 2,20 Kinder-Eisbecher
1 Kugel Eis | bunte Streusel
Schokosauce

Ist Euch langweilig?

Schaut doch mal in unserer Spielecke
am historischen Backofen...
oder bestellt Euch beim Servicepersonal
Buntstifte und Ausmalpapier.

Dessert

- Zimtparfait 6,50
Zimtparfait | heiße Rotweinpflaumen
- Topfenknödel mit Schokokern 7,50
Bratapfelkompott | Kardamombrösel
Vanillesauce

Eisbecher

- Eisbecher 5,90
3 Kugeln Eis (Sorten nach Wahl) | Sahne

- Vanille ^h
- Dulce de Leche (argentinisches Caramel)
- Schokolade ^h (kräftige Kakaonote)
- Erdbeer ^{v h}
- Haselnuss ^h
- Stracciatella ^h
- Joghurt Kirsch ^h (mit Schoko-Crunch)
- Mango Maracuja ^{v h}

Weitere aktuelle und saisonale Sorten in der Theke!

INFORMATION: v vegan / laktosefrei | h halal

Möchten Sie sich noch einen leckeren Eisbecher aus
unserer Eiskarte gönnen?
Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Allergien? Wir geben gerne Auskunft über die enthaltenen Zutaten und Allergene, persönlich und auf der letzten Seite dieser Karte. Da wir frisch kochen und zubereiten, sprechen Sie uns bitte an. Oft sind Varianten der Gerichte möglich.



Erfrischungsgetränke

0,2l Fl. | 0,4l Glas

2,50 4,20	Bluna Orange ¹¹
2,50 4,20	Bluna Zitrone ¹¹
2,50 4,20	Bluna Mix Cola-Orange ^{2,8,11}
2,50 4,20	Afri Cola Original ^{2,8,11}
2,50 4,20	Afri Cola ohne Zucker ^{2,4,8,11,14}

0,2l Fl.

2,90	Schweppes Bitter Lemon ^{3,7}
2,90	Schweppes Ginger Ale ²
2,90	Schweppes Tonic ⁷

0,25l Dose

3,50	Red Bull ^{2,3,8}
------	---------------------------

Heißgetränke

2,10 3,30	Filterkaffee
2,40 3,50	Kaffee Crema
2,10 3,30	Kaffee koffeinfrei
2,75 3,85	Cappuccino
3,20	Milchkaffee
2,95 3,90	Latte Macchiato
2,10 2,90	Espresso
2,40	Espresso Macchiato
3,00	Heiße Schokolade
2,50	Ronnefeldt Tee

Sorten: English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Masala Chai, Grüntee, Grüntee Morgentau, Bio Bergkräutertee, Ayurveda-Kräutertee, Pfefferminztee, Früchtetee Erdbeer-Himbeer, Bio Zitronentee

3,50	Frischer Pfefferminztee
3,50	Frischer Ingwertee
3,00	Winterfrüchtepunsch alkoholfrei

Aqua de Luxe®

Reinstes molekulargefiltertes Wasser.

0,25l Glas

Aqua de Luxe® spritzig oder still	2,80
-----------------------------------	------

Hofflimo

Aqua de Luxe® spritzig und gekühlt

Voelkel Bio-Sirup, frische Kräuter und Gewürze

0,25l Glas

Holunder-Limette-Minze	4,20
Limette-Gurke-Basilikum	4,20
Himbeer-Zitrone-Rosmarin	4,20
Grenadine-Orange-Zimt	4,20

Mineralwasser

Christinen Gourmet Bio

Mineralwasser

0,25l Fl. | 0,75l Fl.

spritzig, medium, naturelle	2,30 4,90
-----------------------------	-------------

Säfte

0,2l Glas. | 0,4l Glas

Apfelsaft naturtrüb	2,80 4,80
Orangensaft	2,80 4,80
Roter Traubensaft	2,80 4,80
Johannisbeernektar	2,80 4,80
Maracujasaft	2,80 4,80
Multivitamin-Nektar	2,80 4,80
Rhabarbersaft	2,80 4,80

Alle Schenke-Säfte auch als Schorlen 2,50 | 4,50



Apéritif

0,2l Glas

6,40	Hugo Cocktail
6,40	Aperol ^{2,7} Spritz
6,40	Granate Spritz

Sekt

0,1l Glas | 0,75l Fl.

4,20 18,00	Schenke Sekt halbtrocken
4,50 19,00	Schenke Sekt trocken
5,90 26,00	Schlumberger Sekt
4,80 19,50	Traubensecco alkoholfrei

Prosecco

0,1l Glas | 0,75l Fl.

4,50 19,00	Prosecco Col de Mez
5,50 24,00	Prosecco Valdobbiadene

Crémant

0,75l Fl.

26,00	Crémant de Loire
26,00	Crémant Rosé

Champagner

0,75l Fl.

79,50	Louis Roederer brut
129,00	Ruinart Rosé

Roséweine

0,2l Glas

4,20	Weißherbst Rosé
	Baden trocken

0,2l Glas | 0,75l Fl.

4,50 15,00	Schenke Roséwein FREUDE
	Rheinhessen trocken

5,50 19,00	Horizon Rosé
	Famille Negrel
	Frankreich Provence trocken

39,50	La Vie Rosé
	Dr. von Bassermann Jordan
	Pfalz trocken

42,00	Enate Rosado
	Bodega Enate
	Spanien Somontano
	trocken





Weißweine

0,75l Fl. | 0,2l Glas



4,20	Riesling
	Pfalz halbtrocken
4,20	Grauburgunder
	Baden trocken
15,00 4,50	Schenke Weisswein GENUSS
	Rheinhessen trocken
17,00 4,90	Trio Cuvée
	Weingut Sander Rheinhessen trocken
19,00 5,50	Schenke Sommerriesling
	Mosel trocken
24,00 6,90	Weißburgunder
	Dr. von Bassermann Jordan Pfalz trocken
19,50	Müller-Thurgau
	WG AldeGott Baden halbtrocken
21,50	Silvaner
	Weingut Pröstler Franken trocken
26,50	Siegerrebe Spätlese
	WG Albig Rheinhessen lieblich
26,50	Grauburgunder
	WG AldeGott Baden trocken
26,50	Grauschiefer Riesling
	Weingut Schmitges Mosel trocken
44,50	Riesling
	Robert Weil Rheingau trocken
19,50	Pinot Grigio
	Weingut Prendina Italien trocken
17,50	Domodo Chardonnay
	Weingut San Marzano Italien trocken
29,50	Lugana
	Weingut Ottella Italien Gardasee trocken

Rotweine

0,2l Glas | 0,75l Fl.



4,20	Merlot
	Frankreich trocken
4,50 15,00	Schenke Rotwein GLÜCK
	Rheinhessen trocken
4,90 17,00	Dornfelder
	Weingut Sander Rheinhessen trocken
5,50 19,00	Fefe Carignan Merlot
	Frankreich trocken
6,50 22,50	Tapas Tempranillo
	Weingut Enate Spanien Rioja trocken
7,50 26,00	Ursprung
	Weingut Markus Schneider Pfalz trocken
25,50	Spätburgunder Kabinett
	WG AldeGott Baden trocken
17,50	Primitivo Puglia
	Weingut San Marzano
	Italien Apulien trocken
18,50	Gütsler Rotspon
	Weingut Cheval Quancard
	Frankreich Bordeaux trocken
27,50	Saint Remy
	Frankreich Bordeaux trocken
34,50	Chianti
	Weingut Tenuta La Novella
	Italien Toskana trocken
79,00	La Chapelle Lescours
	Château La Chapelle Lescours
	Frankreich Bordeaux trocken
32,50	Malbec
	Weingut Los Toneles Argentinien trocken



2cl Glas

4,50
5,90
7,50
6,90
5,90
4,90
9,90

Whisky

Jack Daniels Whisky
Glenmorangie 10 Jahre
Kavalan Single Malt
Ardbeg Ten
Dalwinie 15 Jahre
Glenfarclas 10 Jahre
Glenfarclas 21 Jahre

Rum

3,90
4,90
5,90
6,90

Bacardi Rum
Plantation 5 Jahre
Ron Malteco 15 Jahre
Don Papa Rum

Cognac

6,50

Ferrand Ambre

Wodka

2,90
3,90
5,50

Three Sixty
Rübe Wodka Gin Lossie
Grey Goose

Gin

3,90
5,50
5,50
5,50

Friedrichs Gin
Gin Lossie Classic
Monkey 47 Gin
Hendrick's Gin

0,2l Glas

7,50

Gin, Jägermeister, Jack Daniels,
Bacardi, Wodka gemischt mit
Schweppes, Cola oder Red Bull

2cl Glas

Spirituosen

Echter Gütersloher Korn 1,90
Weinbrand Chantré 2,90
Aquavit Malteser 2,90
Schröder Boonekamp 2,50
Ouzo 12 2,90
Schenkes Grappa 2,50
Schenkes Obstbrand aus Baden 3,50

REGIONAL Brennerei Clüsener

Apricot Brandy 35 Vol.% 5,90
Williams Birne Christ 40 Vol.% 5,90
Waldhimbeergeist 45 Vol.% 5,90
Orange 40 Vol.% 5,90
Quitte 40 Vol.% 5,90

REGIONAL Brennerei Druffel

Pflaumenbrand 40 Vol.% 2,90

Liköre (im 2 cl Glas)

Jägermeister 2,90
Ramazotti 2,90
Baileys 2,90
Amaretto 2,90

REGIONAL Brennerei Druffel

Pflaume Aquavit 2,60
Stromberger Pflaume Likör 25 Vol.% 2,60
Mandel-Kirsch Likör 18 Vol.% 2,60
Wildbeere Likör 25 Vol.% 2,60

REGIONAL

Likör Scharfe Granate 2,50
Lucky Rebel² 2,90



VELTINS

*Brautradition
seit 1824*



frisch gezapft
ab 12 Uhr

0,25l Glas | 0,4 Glas

2,50 | 3,90

Veltins Pilsener

0,33l Glas | 0,5l Glas

2,90 | 4,40
4,20

Grevensteiner Landbier
Maisel's Hefe

Flaschenbier

0,33l Fl.

3,20

Grevensteiner Ur-Radler

2,90

Veltins Malz

2,90

Veltins Radler alkoholfrei¹¹ 0,0%

2,90

Veltins alkoholfrei 0,0%

0,5l Fl.

4,20

Maisel's Dunkel

4,20

Maisel's Weizen alkoholfrei

Zusatzstoffkennzeichnung:

A-Eier; B-Erdnüsse; C-Fisch; D-Gluten; E-Lupine; F-Milch; G-Krebstiere;
H-Mandeln/Nüsse; I-Schwefel/Sulfite >10mg/kg; J-Senfsaaten; K-Soja;
L-Sellerie; M-Sesam; N-Weichtiere/Schnecken/// 1-Konservierungsstoffe;
2-Farbstoffe; 3-Antioxidationsmittel; 4-Süßungsmittel; 5-Phosphate;
6-Sulfite; 7-chininhaltig; 8-koffeinhaltig; 9-Geschmacksverstärker,
10-geschwärzt; 11-Säuerungsmittel; 12-Milcheiweiss; 13-gewachst;
14-enthält eine Phenylalaninquelle; 15-aurinhalig; 16-enthält gentechnisch
verändertes Soja

Allergenkennzeichnung:

Bauernomelette: A, F; Entenbrust: A, F; Extrawurstchen: - mit
Bratkartoffeln: -; Feldsalat mit Steckrüben: -; French Dressing: A,
F, J, 4, 11; Frikassee vom Kiko Hähnchen: F; Handkäse mit Kürbis: F
(laktosefrei); Hähnchennuggets: D mit Kartoffel-Möhrenstampf: F;
Hirschrücken: F; Joghurt dressing: A, F, J, 4, 11; Kürbis-Kokossüppchen:
-; Kürbis-Schafskäse-Quiche: A, D, F; Lachsfilet: C, F, K; Nudeln mit
roter Sauce: D und Parmesan: F; Rauke mit Ziegenkäse: D (Croutons),
F; Rotbarsch: A, C, D, F; Scharfes Gemüsebeet: -; Schenkenhofsalat:
J; Schweinefilet: D (Graupen); Süppchen vom Schwarzen Rettich:
F; Tischbrot: D; Topfenknödel: A, D, F; Vinaigrette: -; Westfälische
Antipasti: C, D, F, J, L, 1; Westfälischer Rosenkranz: F, J; Wirsingstrudel:
F; Zimtparfait: A, F.

*Wichtiger Hinweis: Spuren aller genannten Allergene sind mög-
lich! Bitte sprechen Sie uns bei Allergien immer an.*



Schenken

HOF

Zeit für Genuss.