

BALKES MORHOFF

Restaurant · Hotel · Catering

Ein „wie nach Hause kommen“, das ist unser Haus für viele.

Wäre Peter nicht gewesen, wäre die Familie Balke niemals auf den Gedanken gekommen, nach Petershagen zu ziehen.

Es lief alles seinen geregelten Gang in einem großen Hotel in Bad Salzuflen, bis Opa Balke auf die Idee kam ein Pony namens Peter zu erwerben.

In Bad Salzuflen war es mitten in der Stadt etwas schwierig, ein Pony zu halten, so wurde es zunächst in der Garage untergebracht. Bald gesellte sich ein 2. dazu. Also wurde erstmals in Erwägung gezogen aufs Land zu gehen. Bayern sollte es sein. Aber das Schicksal wollte es anders. Eines Morgens stand in der Tageszeitung- Hotel-Restaurantbetrieb bei Minden abzugeben. Es wurde besichtigt und schnell war man sich handelseinig. So wurde der Morhoff am 01. August 1967 von der Familie Balke eröffnet. Es folgten viele Sanierungs- und Umbauarbeiten. Als erstes wurde der große Saal renoviert, dann die Gaststube, nach und nach alle Zimmer. Sie waren schon sehr früh jeweils mit einer eigenen Dusche und WC ausgestattet, für damalige Zeit sehr modern.

Anbau des Fachwerkteils mit Saal, 6 Hotelzimmern und Kegelbahn folgte 1987.

2002 Übernahme des „Morhoff“ von Andreas und Sabina Balke.

Viele Umbaumaßnahmen folgten in den letzten 10 Jahren. Alle Räume wurden modernisiert und neu gestaltet. 2009 alle Zimmer renoviert, mit neuen Möbeln ausgestattet und der Bau einer Solaranlage für warmes Wasser. Im Jahre 2011 kamen eine hochmoderne Küche, eine Photovoltaikanlage und 2012 noch 2 Blockheizkraftwerke hinzu.

Wir bieten heute eine moderne hochwertige Gastronomie, mit saisonalen Themen, Catering und 19 Hotelzimmern.

Sie suchen eine romantische Location, einen großen Festsaal oder den kleineren Raum für die Familien- oder Betriebsfeier?

Wir haben Räumlichkeiten von 20 bis 200 Personen, in denen Sie mit perfektem Service und Rundumbetreuung sorglos feiern können.

Wir bieten alles, was Ihre Feier zu einem perfekten Event werden lässt.

Entfliehen auch Sie ein kleines Stück dem Alltagsstress.

Wir laden Sie ein, sich mit einem hervorragenden Menü von unseren Köchen verwöhnen zu lassen.

Bei uns genießen Sie Speisen aus frischen Produkten der Region, ebenso wie internationale Gerichte in gemütlicher Atmosphäre, mit freundlichem Service. Unsere Spezialitäten-Wochen sowie saisonbedingte Gerichte werden für Sie zusammengestellt und das ganze Jahr über angezeigt.

Genießen Sie den besonderen Moment in Balkes Morhoff

Ihre Familie Balke und das Team des Morhoff

MORHOFF KLASSIKER

„Morhoff Teller“	18,50
drei Schweinemedallions mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise und Pommes frites	
Schnitzel „Herzhaft“	15,50
zwei Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	
Rumpsteak „Rimini“ ca 200 g Rohgewicht	22,50
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	
„Morhoff Grillteller“	18,90
Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit kross gegrillter Speck, Cognac-Pfeffersauce und Kartoffelrösti	
„Morhoff Spezial Currywurst“	9,00
mit fruchtiger Tomaten-Currysauce, gehackten Zwiebeln, grobem Jaipur Curry und Pommes frites	
„Surf & Turf“	27,50
zwei rosa gegrillte Rindersteaks mit Scampis dazu Bohnen im Speckmantel, Grilltomate und Kartoffelgratin	
kleiner Beilagen Salat	4,50

Vorspeisen

Morhoff Salat	11,50
Marinierte Blattsalate mit Birne-Macadamiadressing, Früchten und Schweinefiletstreifen	
Gambas Pil Pil	9,90
6 in Knoblauch-Olivenöl gegarte Garnelen mit Chili, Baguette	
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel	9,50
mit Pfirsich-Rosmarin-Chutney und Rucola	
Lachs Reibekuchen	9,00
hausgebeizter Zitronen-Pfeffer-Lachs auf knusprig gebratenen Kartoffelreibekuchen an frühlingfrischem Salat-Bouquet	
Flammkuchen „Gärtneren Art“	11,00
mit Sauerrahm, italienischen Kräutern und Grillgemüse belegt	

Suppen

Weißer Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,00

Rote Beete Suppe mit Chilli-Grießnockerl 7,00

Salate

„Chick'n - Ceasar Salad“ 12,90

zarte Hähnchenbrustwürfel auf Roma Salat mit Parmesan-Dressing verfeinert mit Sardellenfilets, Knoblauchcroutons und gekochtem Ei

Salat von "Land und Meer" 15,90

marinierte Blattsalatvariation mit Räucherlachs und Hähnchenbrust, dazu ofenfrisches Stangenbaguette

Vegetarische Gerichte

Gebackener Fetakäse 13,90

An orientalischem Couscous, dazu Tomatensauce,
garniert mit Pimentos

Gefüllte Paprikaschote 13,90

Mit Gemüse Bulgur Füllung und Brie überbacken,
gebettet auf Blattspinat und Kräuterquark garniert

Gemüsepfanne 8,90

Mit Röstkartoffeln, Mischgemüse und mit Hollandaise überbacken

Aus Flüssen und Meeren

Loop de Mar 23,50

Gegrillter Wolfsbarsch auf Schmorgurkengemüse und
frischer Pasta

Lachsfilet „Don Alfredo“ 21,50

auf grünen Nudeln mit Shrimps, Champignons und Tomaten in leichter
Knoblauchsahne, Parmesan überbacken

Gebratener Flusszander 21,90

auf grünen Bohnen im Speckmantel, dazu Bratkartoffeln

Aus dem Topf und aus der Pfanne

„Saltimbocca“ vom Iberico Schwein 19,50
Naturgebratenes Schweinefilet im Salbei-Parmaschinken-Mantel mit Tomaten Suggo und Kräuter-Gnocchi

Sous Vide gegarte Ochsenbäckchen 24,50
in Merlotjus mit Vichy Karotten und Kartoffelstampf

Gebratene Hähnchenbrust „Papagena“ 18,90
Mit mediterranem Pfannengemüse und Gorgonzola-Polenta

Lammkotelettes 22,50
in Kräuterbutter gebraten dazu servieren wir Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Steaks

Bitte sagen Sie bei der Bestellung wie sie Ihr Steak am liebsten gebraten haben möchten. Wir braten Ihr Fleisch gern . . .

rare = blutig / medium = zart rosa / well done = durchgebraten

Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht des Fleisches

Hähnchenbrustfilet ca. 250 g	9,80
Medaillon vom Schwein ca. 200g	8,80
Medaillon vom Schwein ca. 250g	11,00
Medaillon vom Schwein ca. 300g	13,20

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Weide Angus Rind

Rumpsteak ca. 200 g	17,50
Rumpsteak ca. 250 g	22,00
Rumpsteak ca. 300 g	26,00

Zu Ihrem Steak wählen Sie bitte folgende Beilagen

Frischer Gartensalat 4,50

Pommes frites, Kroketten 3,50

Bratkartoffeln 4,00

Rosmarinkartoffeln 4,00

Gnocchis 3,50

Geröstetes Kräuterbrot 3,50

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 5,00

hausgemachte Kräuterbutter 2,00

geschmorte Zwiebeln 2,50

geschmorte Champignons 4,00

gegrilltes Gemüse 4,50

Speckböhnchen 4,00

Pfeffersauce mit Rahm 2,00

Sauce Hollandaise 3,00

Dessert

Trilogie von Espresso	6,00
eine Tasse Espresso, dazu mit Kirschwasser parfümierte Cantuccini und eine Kugel Mövenpick Stracciatella-Eiskrem	
Creme Brulee	7,50
mit Baileys	
Paniertes Vanilleeis	7,50
im Karamellspiegel	
Cappuccino Törtchen	7,50
an Vanillesauce und Beerenfrüchten	
Dunkles Schokoladensouffle	7,50
mit flüssigem weißen Kern dazu eine Kugel Mövenpick Creme Vanilla	
Gebackene Churros	7,50
Mit Schokoladensauce und Waldbeereneis	
Tiramisu	8,00
an Himbeer-Balsamico-Sirup	
Rotweineis an Williams-Birnen	8,00
Pochierte Birne mit hausgemachter Rotwein Eiskrem	