

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 Salzufen, bis Opa Balke auf die Idee kam ein Pony namens Peter zu erwerben.

In Bad Salzufen 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 und ab 2020 von den Kindern Deborah, Andre und Celina 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



Schweine- und Geflügelfleisch vom Hof Hormann Petershagen Ab sofort im Balkes Morhoff

Unser Hof liegt in Petershagen im Ortsteil Maaslingen. Wir haben den Betrieb 2015 neu gegründet und haben uns auf die artgerechte Tierhaltung und einer nachhaltigen Produktion von Lebensmitteln spezialisiert. Wir halten auf unserem Hof Hühner, Hähnchen und Schweine, auf unseren Äckern bauen wir das Futter für die Tiere an und ernten Speisekartoffeln.

Wir halten die Schweine auf Stroh mit genügend Licht und viel frischer Luft. Schweine sind von Natur aus sehr neugierige Tiere, daher bieten wir den Tieren sehr viel Platz, um ihre Umgebung spielerisch erkunden zu können. Jedes Tier hat die Möglichkeit zwischen Toben, Laufen, Fressen und Ausruhen zu entscheiden. Wir achten darauf, dass unsere Schweine nur Futter bester Qualität bekommen und verzichten auf jegliche Gabe von Antibiotika, Wachstums- oder Leistungsförderern. Jedes einzelne Tier darf bei uns langsam heranwachsen und dementsprechend auch ein längeres Leben führen. Durch die besondere Haltung können wir ein stressfreies und artgerechtes Leben garantieren. Am Ende werden die Schweine dann von uns zum Schlachter transportiert, dieser liegt nur wenige Minuten vom Hof entfernt, sodass den Schweinen Stress durch lange Transportwege erspart wird.

Durch die nachhaltige Produktion erzeugen wir nicht nur ein Lebensmittel bester Qualität, denn Sie können das Fleisch auch mit einem guten Gefühl essen. Exklusiv bei Morhoff erhalten Sie das Fleisch von unseren Schweinen.



Jannik und Finn Hormann





MORHOFF KLASSIKER

Bei diesen Gerichten
verwenden wir, das Fleisch
der Familie Hormann aus Maaslingen, nachhaltig gezogen

„Morhoff Teller“

22,90



drei Schweinemedallions mit geschmorten Champignons,
Sauce Hollandaise und Pommes frites

Schnitzel „Herzhaft“

19,50



zwei Schnitzel mit geschmorten
Zwiebeln und Champignons,
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

Rumpsteak „Rimini“ ca 200 g Rohgewicht

24,50

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons,
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

„Morhoff Grillteller“



22,50

Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit
kross gegrillter Speck, Cognac-Pfeffersauce und Kartoffelrösti

„Morhoff Spezial Currywurst“

10,50

mit fruchtiger Tomaten-Currysauce, gehackten Zwiebeln,
grobem Jaipur Curry und Pommes frites

„Tomahawk-Kotelett“

vom Schwein ca 300 g 23,50

mit Kräutersaitlingen und Lauchzwiebel, gebratene Kartoffeln



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

13,80



Medaillon vom Schwein ca. 200g

13,80

Medaillon vom Schwein ca. 250g

15,80

Medaillon vom Schwein ca. 300g

17,80



Wir verwenden ausschließlich argentinisches Weide Angus Rind

Rumpsteak ca. 200 g

20,50

Rumpsteak ca. 250 g

24,50

*Zu Ihrem Steak wählen Sie
bitte folgende Beilagen*

Frischer Gartensalat 5,50

Pommes frites, Kroketten 3,50

Bratkartoffeln 4,50

Rosmarinkartoffeln 4,50

Gnocchis 4,00

Geröstetes Kräuterbrot 4,00

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 5,50

hausgemachte Kräuterbutter 2,50

geschmorte Zwiebeln 3,50

geschmorte Champignons 4,50

gegrilltes Gemüse 5,00

Speckböhnchen 5,50

Pfeffersauce mit Rahm 2,50

Sauce Hollandaise 4,50

Dies und Das

Tomaten-Creme-Suppe

7,50

mit Mozzarella, Ras El Hanout (marokkanisches Gewürz)
und frischem Basilikum

Gambas Pil Pil

11,50

6 in Knoblauch-Olivenöl gegarte Garnelen mit Chili, Baguette

Original italienisches Bruschetta

9,50

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Mozzarella überbacken

Kohlrabi-Carpaccio

13,50

an saisonalem Sommersalat und Balsamico-Senf-Dressing,
Baguette

Lachsfilet „Don Alfredo“

24,50

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

Flammkuchen mit Kartoffelscheiben

Schinken, Lauchzwiebeln und Kräuter-Schmand 14,50

Mediterranes Backofengemüse auf

Schafskäse

15,50

mit Reis und Ajvar

Dessert

Trilogie von Espresso

6,50

eine Tasse Espresso, dazu mit Kirschwasser parfümierte Cantuccini und eine Kugel Mövenpick Stracciatella-Eiskrem

Creme Brulee

8,50

mit Baileys

Paniertes Vanilleeis

7,50

im Karamellspiegel

Waldfrucht-Sorbet-Törtchen

8,00

Im Vanillespiegel, garniert mit Früchten

Dunkles Schokoladensouffle

8,00

mit flüssigem weißem Kern
dazu eine Kugel Mövenpick Creme Vanilla

Tiramisu

8,50

an Himbeer-Balsamico-Sirup