

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 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



*Rindfleisch vom Hof Hellmig Wo Milchkühe Mutter sein dürfen,
auch dann, wenn sie ein Bullenkalb zur Welt bringen!*

Schweine- und Geflügelfleisch vom Hof Hormann Petershagen

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
www.brueder-hormann.de



MORHOFF KLASSIKER

Bei diesen Gerichten verwenden wir das Fleisch der Familie Hormann aus Maaslingen, nachhaltig gezogener Strohschweine mit Freilauf



„Morhoff Teller“

26,90

drei Schweinemedallions mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise und Pommes frites



Schnitzel „Herzhaft“

24,90

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

Rumpsteak „Rimini“ ca 200 g Rohgewicht

31,50

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites



„Morhoff's Grillteller“

27,90

Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen (ca 250g) mit kross gegrilltem Speck, Grillwürstchen, gebackenen Zwiebelringen, Cognac-Pfeffersauce und 4 Kartoffelrösti

Unser beliebter „Biba Burger“

18,90

Patty ca 200 g auf einem Steinofen Bun, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Speck und Käse an hausgemachter Barbecue Sauce, Crunch Fries

„Schnitzel Haiti“

24,50

2 Schnitzel eins belegt mit Ananas und Preiselbeeren, eins mit Pfirsich, Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelkroketten

Etwas vorweg und Kleinigkeiten

Würziges Tomatensüppchen mit Mozzarella und
Basilikumpesto 8,50

Leichtes Kartoffel Süppchen mit Trüffel und Brotcroutons
8,50

„Carne Salada“

dass etwas andere Carpaccio typisches Salzfleisch aus der Provinz Triest
Wildkräutersalat, Birnen-Ingwer-Sugo ,Parmesanflocken
besprüht mit feinstem Grappa 15,50

„Antipastiplatte nach Art des Hauses“ Carne Salada, italienischer
Landschinken, Mailänder Salami, gegrilltes Gemüse, halbgetrocknete
Tomate mit Mozzarella, auch vegetarisch möglich 16,50

„Falsche Schneckenpfanne“, Roastbeefwürfel, Tomaten, Zwiebeln in
hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Baguette 12,50

„Bruschetta klassisch“

Vier geröstete Scheiben Brot, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln,
Lauchzwiebeln 8,00

„Morhoff's frische Bowl“

Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Lauchzwiebel

Hausdressing oder Essig/Öl Vinaigrette	wahlweise dazu	
Burrata	16,50	Roastbeefstreifen 18,50
Lachsstreifen	17,50	Falafelbällchen 17,50
Fetakäse	15,50	Hähnchenstreifen 17,50

Vegetarisch, Vegan.....aber nicht nur

Vegetarische „al Forno“ vegan möglich

Penne Nudeln mit mediterranen Gemüsen und Pilzen in Tomatensauce, Käse überbacken 13,90

Penne „Buon appetito“ vegan

mit Paprika und gelbem Tomaten Sugo, Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen 15,90

Afrikanischer Erdnusseintopf vegan

Weißkohl, Möhre, Kidneybohnen, Paprika, Tomaten, Erdnuss 15,90

Kohlrabischeiben paniert gebraten

Basilikum Pesto Kartoffelstampf, Cacio e Pepe Käsesauce mit schwarzem Pfeffer 16,90

Gnocchi mit Steinpilz-Salbei-Sauce vegan möglich

Knoblauch, Zwiebeln, Sahnesauce, Kräuter 17,50

Pizza Pala bianca

Käse-Pfeffersauce, Steinpilze, Knoblauch, Zwiebeln, grüne Oliven, eingelegte Trüffelscheiben, Mozzarella 17,50

Spaghetti aglio e olio peperoncino

mit Knoblauch, Chilli, Petersilie, Parmesan und gutem Olivenöl 13,50

Wahlweise Garnelen 10,00

Roastbeefstreifen 12,50

Fritten mal anders

mit frischen Zwiebeln, Ketchup und Mayo 6,50

mit gebratenen Pimentos de Padron 8,50

mit gebratenen Garnelen und Aioli 13,50

Aus dem Topf und aus der Pfanne

„Strammer Küsten Max“

Räucherlachs, 1 Matjes, Landschinken auf geröstetem Schwarzbrot
2 Spiegeleier, Gewürzgurke 18,90

Der Pannfisch ohne Schnick und Schnack

Paniert gebratener Kabeljau, Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln,
Gurkensalat 23,50

„Morhoff's Räubertopf“

Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und ein paniert gebratenes
Schnitzel, auf Bratkartoffeln und Speckböhnchen, überzogen mit
Champignons-Rahmsauce 25,50

Rumpsteak „All Aglio“

auf Spaghettis aglio e olio mit frisch gehacktem Knoblauch,
Kräuterbutter und einem kleinen Salatteller 30,50

Landhuhnbrust „Mediterran“

Pastinaken-Möhren-Lauchgemüse, Rosmarinkartoffeln 23,50

Landhuhnbrust „Toskana“

mit italienischem Landschinken, Steinpilz-Salbeisauce,
Rosmarinkartöfelchen und knackiger Salat 24,50

Steaks

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

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

Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht des Fleisches

Hähnchenbrustfilet ca. 250 g  16,90

Medaillon vom Schwein ca. 200g 17,90

Medaillon vom Schwein ca. 250g  18,90

Medaillon vom Schwein ca. 300g 21,00

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Weide Angus Rind

Rumpsteak ca. 200 g 24,50

Rumpsteak ca. 250 g 27,50

*Zu Ihrem Steak wählen Sie
bitte folgende Beilagen*

Frischer Gartensalat 7,00

Pommes frites, Kroketten 4,50

Bratkartoffeln 5,50

Rosmarinkartoffeln 5,50

Gnocchis 5,00

Spaghetti 5,00

Basilikum Pesto Kartoffelstampf 5,50

Geröstetes Kräuterbrot 5,00

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 7,50

hausgemachte Kräuterbutter 3,50

geschmorte Zwiebeln 4,50

geschmorte Champignons 5,50

gegrilltes Gemüse 6,00

Speckböhnchen 6,50

Pfeffersauce mit Rahm 3,00

Sauce Hollandaise 5,00

Dessert

Trilogie von Espresso	9,00
eine Tasse Espresso, dazu Cantuccini und eine Kugel Mövenpick Tiramisu-Eiskrem	
Creme Brulee	9,50
mit Amaretto und einem Hauch Vanille, frische Früchte	
Paniertes Vanilleeis	9,00
in Amarettini- & Schokobrösel paniertes Vanilleeis angerichtet auf einem Karamellspiegel	
Halbgefrorener Schokoladenmousse Tropfen	9,50
an Mangosorbet	
Dunkles Schokoladensouffle	9,50
mit flüssigem weißem Kern dazu eine Kugel Mövenpick Creme Vanilla	
Oreo Donut	9,50
gefüllt mit Schokoladeneis an Schokosauce	