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 und Celina Balke. Ihr Bruder arbeitet als Küchenleitung im Betrieb.

Viele Umbaumaßnahmen folgten in den letzten 10 Jahren. Alle Räumer wurden modernisiert und neu gestaltet. 2009 alle Zimmer renoviert, mit neuen Möbeln ausgestatten 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

„Morhoff Teller“
drei Schweinemedaillons mit geschmorten Champignons,
Sauce Hollandaise und Pommes frites 26,90

Schnitzel „Herzhaft“
zwei Schnitzel mit geschmorten
Zwiebeln und Champignons,
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites 24,90

„Schnitzel Haiti“ 24,90
2 Schnitzel eins belegt mit Ananas und Preiselbeeren, eins mit Pfirsich,
Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti

Rumpsteak „Rimini“ ca 200 g Rohgewicht
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons,
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites 31,50

„Morhoff´s Grillteller“
Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen (ca 250g) mit
kross gegrilltem Speck, Grillwürstchen, gebackenen Zwiebelringen,
Cognac-Pfeffersauce und 4 Kartoffelrösti 28,90

Unser beliebter „Biba Burger“ 19,90
Patty ca 200 g auf einem Steinofen Bun, Gurke, Tomate, Zwiebeln,
Speck und Käse an hausgemachter Barbecue Sauce, Pommes frites

Pfifferlingswochen im Morhoff

Pfifferlingscremesüppchen mit Brotcroutons &
Milchschaumhaube 8,50

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, frischen Pfifferlingen & Salatbeilage 16,90

Bunte Blattsalatauswahl garniert mit Gurke, Tomate, Paprika
dazu frische Pfifferlinge, in Speck und Zwiebeln geschmort,
Hausdressing und Baguette 19,50

Paniertes Schweinelachsschnitzel mit in Speck und Zwiebeln geschmorten
Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln 27,50

Spätzlepfanne mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Filetspitzen vom
Schwein, Käse überbacken 28,50

Extra Portion Pfifferlinge 8,50

Gemischter Beilagensalat 7,00

alle Preise in Euro

Vegetarisch, Vegan.....aber nicht nur

Baked Feta Gnocchi (auch vegan möglich)

Gnocchi, Knoblauch, Kirschtomaten in Olivenöl geschmort
Feta überbacken, verziert mit Basilikumblättchen und Balsamico 15,50

Vegetarische Maultaschen (auch vegan möglich)

mit verschiedenen Waldpilzen in Rahm, Salat 16,50

Spaghetti aglio e olio peperoncino (auch vegan möglich)

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

wahlweise dazu
Garnelen 10,00
Roastbeefstreifen 12,50

Bakes Mahl

Aus dem Topf und aus der Pfanne

Der Pannfisch ohne Schnick und Schnack
paniert gebratener Kabeljau, Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln, Salat 25,50

„Morhoff´s Räubertopf“
Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und ein paniert gebratenes Schnitzel, auf Bratkartoffeln und Speckböhnchen, überzogen mit Champignons-Rahmsauce 28,50

Rumpsteak „All Aglio“
auf Spaghettis aglio e olio mit frisch gehacktem Knoblauch, Kräuterbutter und einem kleinen Salatteller 30,50

Landhuhnbrust „Italia“ gegrillt
Gnocchi, Knoblauch, Kirschtomaten in Olivenöl geschmort Landhuhnbrust, Zucchinischeiben, Mozzarella überbacken 26,50

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

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

Bakes Morhoff

Dessert

Trilogie von Espresso
eine Tasse Espresso, dazu Cantuccini und eine Kugel
Mövenpick Tiramisu-Eiskrem 9,00

Creme Brulee
mit Amaretto und einem Hauch Vanille, frische Früchte 9,50

Paniertes Vanilleeis
in Amarettini- & Schokobrösel paniertes Vanilleeis
angerichtet auf einem Karamellspiegel 9,00

Dunkles Schokoladensouffle

mit flüssigem weißem Kern
dazu eine Kugel Mövenpick Creme Vanilla 9,50

Oreo Donut

gefüllt mit Schokoladeneis an Schokosauce 9,50

Alle Preise in €