



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

**Willkommen** in unserem Hotel und Restaurant, einem Ort, der nicht nur für seine Gastfreundschaft bekannt ist, sondern auch eine lange und liebevolle Geschichte zu erzählen hat, die bis in die 1960er Jahre zurückreicht.

Alles begann, als Opa Balke eines Tages ein Pony kaufte und aus der Stadt aufs Land ziehen wollte. Wie es das Schicksal wollte, las er morgens in der Tageszeitung, dass eine Gaststätte bei Minden zu verkaufen sei. Dieser Zufall führte dazu, dass die Familie Balke 1967 den Morhoff in Petershagen kaufte und am 01. August eröffnete – ein Ort, an dem die ersten Gäste von der herzlichen Atmosphäre und der persönlichen Betreuung begeistert waren, die bis heute das Herzstück unseres Service bilden.

Im Jahr 2000 übernahm Sabina die Geschäfte und brachte frischen Wind in die Tradition. Schnell wurde unser Haus zu einem beliebten Treffpunkt für Einheimische und Reisende. Unsere Küchenchefs legen großen Wert auf frische, regionale Zutaten und kreieren Gerichte, die die Vielfalt und den Geschmack unserer Region widerspiegeln.

Mit der Zeit haben wir unser Hotel und Restaurant modernisiert und erweitert, um den Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Heute bieten wir 21 Hotelzimmer, 2 Feiersäle, Räumlichkeiten von 20-200 Personen, 4 Kegelbahnen, Terrasse, Catering.

Im Jahr 2024 haben Celina und Deborah, die Kinder von Sabina, die Tradition fortgesetzt und das Erbe der Familie weitergeführt.

Wir sind stolz darauf, eine Geschichte zu haben, die von Tradition, Innovation und der Leidenschaft für Gastfreundschaft geprägt ist. Jedes Jahr empfangen wir zahlreiche Gäste, die nicht nur einen Ort zum Übernachten suchen, sondern auch unvergessliche Erinnerungen schaffen möchten.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Hotel und Restaurant willkommen zu heißen und Ihnen ein Stück unserer Geschichte näherzubringen!



**Eier und Fleisch von:**



## **Wir sind Jannik und Finn Hormann**

Nachhaltige Landwirtschaft ist unsere Leidenschaft.  
Bereits seit unserer Kindheit interessieren wir uns für die Landwirtschaft.

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.



### Erfahrene Landwirte

Wir sind Experten in der Landwirtschaft und bilden uns stetig weiter.



### Artgerechte Haltung

Unsere Tiere sind uns sehr wichtig, deshalb bieten wir Ihnen deutlich mehr Platz als vorgesehen.



### Nachhaltige Produktion

Um unseren Kunden die besten Produkte anbieten zu können, gestalten wir unsere Produktion komplett nachhaltig.

### **Die Haltung Unserer Schweine**

Unsere Vision ist eine artgerechte Haltung der Schweine. Daher bieten wir den Tieren deutlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben und haben den Stall in tiergerechte Funktionsbereiche zum Liegen, Fressen und Bewegen aufgeteilt. Da Schweine von Natur aus sehr neugierige Tiere sind, hat jedes Schwein Zugang zu einem Strohbereich, in dem sie ruhen oder auch wühlen und spielen können.

Die ersten Wochen verbringen die Ferkel mit ihrer Mutter, danach ziehen sie in den Ferkelaufzuchtstall, quasi der Kindergarten für die Ferkel. Hier steht ihnen 24 h am Tag hochwertiges Ferkelfutter, Stroh als Raufutter, Wasser, Spielzeug und Beschäftigungsmaterial zur Verfügung. Außerdem wird den Ferkeln durch eine zusätzliche Ebene in der Bucht, dem Ferkelbalkon, mehr Platz angeboten. Diese nutzen sie gerne zum Toben und Erkunden. Die untere Etage wird besonders als Rückzugsort und zum Schlafen genutzt.

### **Beste Qualität**

#### **Nachhaltige Produktion**

Wir achten darauf, dass unsere Schweine nur Futter bester Qualität bekommen, dieses stammt von unseren eigenen Flächen, auf denen wir durch einen nachhaltigen und umweltbewussten Anbau bestes Getreide erzeugen.

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.

# MORHOFF KLASSIKER

**„Morhoff Teller“** 26,90 €

drei Schweinemedaillons mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise überbacken und Pommes frites

**Schnitzel „Herhaft“** 24,90 €

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

**„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. 200g Rohgewicht** 31,50 €

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

**„Morhoff’s Grillteller“** 28,90 €

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

**Unser beliebter „Biba Burger“** 19,90 €

mit selbst hergestelltem Patty aus nachhaltig gezogenem Rindfleisch ca. 200g auf einem Steinofen Bun, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Speck und Käse an hausgemachter Barbecue Sauce, Pommes frites

Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

## *Etwas vorweg und Kleinigkeiten*

**Leichtes Knoblauchsüppchen** 8,50 €

mit Lauchzwiebeln und Brotcroutons

**Gemüsesuppe** 8,50 €

aus der gerösteten Paprika, garniert mit Croutons

**3 hausgemachte Reibekuchen** 15,50 €

belegt mit Räucherlachs und Matjes,  
Kräuterfrischcreme und ein  
Schälchen Apfelmus

**Matjes „nordische Art“** 17,50 €

mit Apfel-Zwiebel- Speckstippe und Bratkartoffeln

**Kaltes rosa gebratenes Roastbeef** 21,50 €

im Pfeffermantel mit Remoulade und Bratkartoffeln

# *Vegetarisch, Vegan....aber nicht nur*

<b>Baked Feta Gnocchi</b> (auch vegan möglich)	15,50 €
Gnocchi, Knoblauch, Kirschtomaten in Olivenöl geschmort, Feta überbacken, verziert mit Basilikumblättchen und Balsamico	
<b>Vegetarische Maultaschen</b>	16,50 €
mit verschiedenen Waldpilzen in Rahm, Salat	
<b>Spaghetti aglio e olio peperoncino</b> (auch vegan möglich)	13,50 €
mit Knoblauch, Chili, Petersilie, Parmesan und gutem Olivenöl	
wahlweise dazu:	
Garnelen	10,00 €
Roastbeefstreifen	12,50 €
<b>„Morhoff's frische Bowl“</b>	14,50 €
Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Lauchzwiebel Hausdressing oder Essig/Öl Vinaigrette	
wahlweise dazu	
Fetakäse	17,50 €
Räucherlachsstreifen	18,50 €
Hähnchenstreifen	18,50 €
Roastbeefstreifen	19,50 €

# *Aus dem Topf und aus der Pfanne*

**„Reibekuchenburger“** 18,00 €

belegt mit Räucherforelle, Kräuterfrischcreme und Salat

**Der Pannfisch ohne Schnick und Schnack** 25,50 €

Paniert gebratener Kabeljau, Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat

**„Morhoff’s Räubertopf“** 28,50 €

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

**Rumpsteak „All Aglio“ (200g)** 30,50 €

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

**Landhuhnbrust „Italia“ gegrillt** 26,50 €

Gnocchi, Knoblauch, Kirschtomaten in Olivenöl geschmort. Landhuhnbrust, Zucchinischeiben, Mozzarella überbacken

Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

# 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

Bei diesen Gerichten verwenden wir das Fleisch von  
Hof Hormann (siehe Seite 2)

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 €

Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

# *Zu Threm 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 €
selbstgemachte Kräuterbutter	3,50 €
geschmorte Zwiebeln	4,50 €
geschmorte Champignons	5,50 €
gegrilltes Gemüse	6,00 €
Speckböhnenchen	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 Brûlée** 9,50 €

mit Amaretto und einem Hauch Vanille,  
mit braunem Zucker flambiert

**Paniertes Vanilleeis** 9,00 €

in Amarettini- & Schokobrösel paniertes Vanilleeis  
angerichtet auf einem Karamellspiegel

**Dunkles Schokoladensoufflé** 9,50 €

mit flüssigem weißem Kern  
dazu eine Kugel Mövenpick Creme Vanilla

**Oreo Donut** 9,50€

gefüllt mit Schokoladeneis an Schokosauce