Festtagsgenuss in Restaurant-Qualität

Frisch gekocht für Ihre Festtage

Wir bereiten Ihre Festtagsspezialitäten in bester Restaurant-Qualität frisch und servierfertig für Sie zu. So genießen Sie ein entspanntes Weihnachtsfest ohne stundenlange Vorbereitung in der Küche.

- Frische Zubereitung
- Ohne Zusatzstoffe & Geschmacksverstärker
- Hochwertige, ausgesuchte Zutaten
- Bevorzugt regional & saisonal

Abholung: 23.12.2026 oder nach Vereinbarung
Bestellschluss: 14.12.2026

Praktisch im Vakuum-Beutel

- Mindestens 3 Tage im Kühlschrank haltbar
- Fertig gewürzt und vorbereitet
- Einfach im Wasserbad erwärmen
- Nach Wunsch kurz anbraten und servieren
- Eine leicht verständliche Zubereitungsanleitung liegt jeder Bestellung bei.

Genießen Sie die Feiertage. Wir kümmern uns um den Geschmack.

Suppe (300ml):

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Grießklößchen ..... 4,60 €
Topinamburcremesuppe | Apfel | Haselnüsse ..... 5,60 €

Hauptgerichte:

Barbarie Entenkeule | Orangenjus ..... 11,50 €
geschmorte Roulade vom NEULAND-Rind
gefüllt mit Gurke | Möhre | Speck - in eigener Sauce - ..... 12,50 €
geschmorte Ochsenbacke
- Rotweinjus | Schalotten ..... 12,50 €
Zart gekochter Tafelspitz vom NEULAND-Rind
(180g gegartes Fleisch) | Meerrettichsauce ..... 11,50 €
Wildgulasch in Wacholdersauce
(300g gesamt, 180g gegartes Fleisch) ..... 12,00 €

Beilagen: (je 200g)

Buntes gebuttertes Wurzelgemüse
(Karotte | Pastinake | Sellerie) ..... 3,80 €
Apfelrotkohl ..... 3,80 €
Rahmwirsing ..... 3,80 €
Kartoffelgratin ..... 3,80 €
Kartoffelklöße (2 Stk á 75g) ..... 3,80 €
Hausgemachte Butterspätzle ..... 3,80 €

Dessert:

Schokokuchen | Vanille-Panna-Cotta |
Glühweinpflaumen | Spekulatiuscrumble ..... 6,00 €

Baumhove Hotel Restaurant „Am Markt"
&
Auszeit Cafebar – Lounge – Restaurant

Markt 2 | D-59368 Werne
Tel. (0) 23 89 - 9 89 59 0
Email: hotelammarkt@baumhove.de
www.baumhove.de

Öffnungszeiten:

Restaurant:

Montag: geschlossen (Gruppen auf Anfrage)
Dienstag: abends ab 17:30 Uhr
Mittwoch: abends ab 17:30 Uhr
Donnerstag: abends ab 17:30 Uhr
Freitag: 11:30 – 14:00 Uhr und abends ab 17:30 Uhr
Samstag: 11:30 – 14:00 Uhr und abends ab 17:30 Uhr
Sonntag: geschlossen (Gruppen auf Anfrage)
Küche jeweils bis 21:00 Uhr

Auszeit Cafebar – Lounge – Restaurant:

Montag: geschlossen (Gruppen auf Anfrage)
Dienstag: ab 15:00 Uhr
Mittwoch: ab 15:00 Uhr
Donnerstag: ab 15:00 Uhr
Freitag: ab 9:00 Uhr
Samstag: ab 9:30 Uhr
Sonntag: geschlossen (Gruppen auf Anfrage)
Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Besuchen Sie uns auf Facebook oder Instagram!

Geschenktipp

Verschenken Sie doch ein leckeres Essen oder einen kulinarischen Abend als Geschenkgutschein.

1484

Baumhove
Hotel Restaurant
Am Markt

Kulinarischer *Kalender*

2. HALBJAHR 2026

Im Restaurant & Auszeit

06. November – 23. Dezember 2026

Gänsewochen

Freilandgänse vom Bauernhof Schulze-Elberg, Bergkamen-Rünthe

Brust & Keule von der Freilandgans ..... 34,80 €

- Orangenjus | glasierte Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße -

Gebratene Gänseleber ..... 11,50 €

- Tamarindenjus | Apfel-Safran-Quitten-Püree | Zwiebeln -

Nur auf Vorbestellung (48 Std):
Eine ganze Gans im Ofen knusprig gebraten .... 169,00 €

- Orangenjus | Apfelrotkohl | glasierte Maronen | Kartoffelklöße | Bratapfel -
inkl. einer Flasche Rotwein

BLUTIGE LIPPE

19. November 2026 - BLUTIGE LIPPE präsentiert

Mord in 3 Gängen

KRIMILESUNG UND MENÜ
MIT AUTORIN SABINE GRONOVER

Beginn 19:00 Uhr

Eintritt, inkl. 3-Gänge-Menü ..... 67,00 €

DAS BAUMHOVE GÄNSETAXI 2026

06. November - 26. Dezember

Genießen Sie unser Gänsetaxi – knusprig, warm und bequem. Wir bringen Ihnen die beliebte Freilandgans servierfertig und inklusive Beilagen nach Hause.

Frisch zubereitet. Das bekommen Sie:

- ✓ Ganze Freilandgans (für 4-5 Personen)
- ✓ Orangenjus
- ✓ Glasierte Maronen
- ✓ Apfelrotkohl
- ✓ Kartoffelklöße
- ✓ Bratapfel

Die Bestellung. So funktioniert's:

- Bestellung min. 48 h vorher
- Einzelne Portionen zubuchbar
- Frische Zubereitung
- Lieferung oder Abholung
- Bestellungen für Heiligabend & die Weihnachtsfeiertage bis 14.12.26 (nach Verfügbarkeit).

02389 – 989590

Unsere Bergkamener Freilandgans inkl. aller Beilagen
(servierfertig tranchiert oder im Ganzen)
162,00 €

Lieferung & Abholung während unserer Öffnungszeiten
(Lieferung innerhalb von Werne & Rünthe: + 10,00 €)

WEIHNACHTS-FEIERABEND

09. und 16. Dezember 2026 I ab 18:30 Uhr

Verbringen Sie festliche Stunden in gemütlicher Atmosphäre! Ob mit Kollegen, Freunden oder der Familie – unser Weihnachts-Feierabend schafft den perfekten Rahmen für gesellige Momente.

DAS BUFFET

Erlesene Geflügel- und Wildspezialitäten
Saftige Fleischgerichte
Frisches aus dem Meer
Knackige Salate und feine Gemüsevariationen
Verschiedene Sättigungsbeilagen
Verführerische Desserts

Inkl. winterlichem Apéritif zum Empfang
38,50 € pro Person (Reservierung erforderlich)

Öffnungszeiten Weihnachten/Silvester 2026

Restaurant:

24.12. geschlossen
25.12. 12:00 – 15:00 Uhr (Weihnachtsbuffet)
26.12. 12:00 – 15:00 Uhr (Weihnachtsbuffet)
31.12. 18:00 – 23:00 Uhr (Silvestermenü)

Auszeit

24.12. geschlossen
25.12. 12:00 – 15:00 Uhr (Weihnachtsbuffet)
26.12. 12:00 – 15:00 Uhr (Weihnachtsbuffet)
31.12. 18:00 – 23:00 Uhr (Silvestermenü)

1. & 2. Weihnachtstag

Festliches Weihnachtsbuffet
Preis pro Person: 48,50€ / Kinder (6-12 Jahre) 23,00€

Silvester

Exklusives 5-Gang Menü
Preis pro Person: 76,00€

Vorschau 2027

13.02.2027 ab 18:00 Uhr
Valentinsmenü

Den Valentinstag mit einem romantischen Abendessen bei Kerzenschein in unserem schönen Restaurant feiern.

Catering

Gutes Essen ist unsere Stärke - egal wo:
... wir liefern in Gourmet-Qualität.

Die Kreativität und Kochkunst unseres Küchenteams sorgen zu jeder Zeit für wahre Gaumenfreuden.

Unser kulinarisches Spektrum reicht von traditionellen Gerichten aus der Region, Schmackhaftem aus leichter und vitaler Küche bis hin zu internationalen Spezialitäten.

Wir betreuen Ihre feierlichen Anlässe auch gerne in dem von Ihnen gewählten Rahmen.