



Gasthaus  
**Spieker**

Ende 2017 / Anfang 2018



## Programm Winter 2017

Sa. 11.11.17	ab 18:00 Uhr	Gänse-Essen
Do. 23.11.17	ab 18:00 Uhr	Truthahn-Essen
Fr. 24.11.17	19:30 Uhr	Musikalischer Menüabend
Sa. 25.11.17	18:30 Uhr	Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten
Do. 30.11.17	ab 18:00 Uhr	Enten-Essen
Fr. 1.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa. 2.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Mi. 6.12.17	19:00 Uhr	Küchenparty
Do. 7.12.17	ab 18:00 Uhr	Enten-Essen
Fr. 8.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa. 9.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Mi. 13.12.17	19:00 Uhr	Küchenparty
Do. 14.12.17	ab 18:00 Uhr	Enten-Essen
Fr. 15.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa. 16.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Fr. 22.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa. 23.12.17	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
So. 24.12.17		Heiligabend geschlossen
Mo. 25.12.17		Weihnachtliches Mittagmenü
Di. 26.12.17		Weihnachtliches Mittagmenü
So. 31.12.17	19:00 Uhr	Silvester: Menü-Abend

## Programm Frühjahr 2018

Sa. 3.2.18	18:30 Uhr	Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten
Mi. 14.2.18	ab 18:00 Uhr	Valentinstag im Gasthaus Spieker
Sa. 3.3.18	18:30 Uhr	Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten
Sa. 17.3.18	19:00 Uhr	Weinabend mit Andrea Bade von Elcampo

Änderungen vorbehalten.

Um Reservierung wird für alle Veranstaltungen gebeten.



Liebe Gäste,  
der Winter steht vor der Tür. Sommer und Herbst haben die Vorratskammern reich gefüllt - wie es der italienische Maler Giuseppe Arcimboldo im 16. Jahrhundert so phantasievoll dargestellt hat. Unsere Küche zaubert Ihnen gern etwas davon auf den Tisch, begleitet vom einen oder anderen »Extra«, das Sie hier in unserem Programm finden können.  
Wir freuen uns, Sie in der winterlichen Vorweihnachtszeit bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen Jahresausklang. Ihre Familie Spieker und Mitarbeiter

# Gänse-Essen

Samstag, 11.11.17, ab 18:00 Uhr

**Rote Bete-Carpaccio mit Münsterländer Ziegenfrischkäse**

8,00 Euro

**Wildkraftbrühe mit Pistazienklößen**

6,00 Euro

**Martinsgans (Wiedenbrücker Freilandgans) mit karamellisierten Äpfeln, Maronen und Orangen-Rotweinsauce dazu Rotkohl und Kartoffelklöße mit Haselnusschmelz**

29,00 Euro

**Schokoladentarte mit After Eight-Parfait**

6,00 Euro

# Thanksgiving: Truthahn-Essen

Donnerstag, 23.11.17, ab 18:00 Uhr

**Caesar Salad - knackiger Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing und gebratener Garnele**

**Truthahn, im Ganzen gebraten, mit Portweinsauce, Spitzkohl in Ingwersahne, Süßkartoffelpüree, Kartoffelkräpfen und Preiselbeerkompott**

**Pumpkin-Pie mit New York Cheesecake ice cream**

36,00 Euro



## Musikalischer Menüabend

Mit Roman Petermann: Männlich, 36 Jahre.  
Weihnachten ... und immer noch Single



Freitag, 24.11.17, 19:30 Uhr

Gelbe und Rote Betesuppe mit Raz-El-Hanout

Musik-Kabarett  
Bodo Wartke

Hausgemachte Ravioli, mit Ricotta gefüllt, auf Rucola mit  
Parmesansoße und geschmolzenen Tomaten

Swingtime mit  
Robbie Williams, Frank Sinatra, Dean Martin

Im Ofen kross gebackene Ente mit Ingwer-Rotweinsöße,  
Rosenkohl und Kartoffelpüree

Elvis is in the House

Gebackene Schokopraline mit After-Eightparfait

Chart's quer Beet  
von Coldplay, Kalkbrenner bis Depeche Mode

64,00 Euro

# Lesung : Ostwestfälische Spezialitäten

... durch Küche und Sprache der Region

Samstag, 25.11.17, 18:30 Uhr (Einlass: 18:00 Uhr)

Samstag, 3.2.18, 18:30 Uhr (Einlass: 18:00 Uhr)

Samstag, 3.3.18, 18:30 Uhr (Einlass: 18:00 Uhr)

auch 2018

Tatar von der Lachsforelle auf  
westfälischem Kastenpickert  
mit Schmand

Schweinebäckchen, butterweich geschmort,  
mit Gewürzsoße und  
Schweinefilet im Pumpernickelmantel  
auf Spitzkohl in Schinkensahne  
mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree

Arme Ritter mit Blaubeersöße  
und Walnuss-Karamelleis

Vorverkauf über das Internet  
[www.ostwestfaelische-spezialitaeten.de](http://www.ostwestfaelische-spezialitaeten.de)

69,00 Euro





## Enten-Essen

Donnerstag, 30.11.17, ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 7.12.17, ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 14.12.17, ab 18:00 Uhr

Tatar von der Lachsforelle aus der Emsaue  
mit Rote Betepüree, geriebenem Meerrettich,  
Frisee und Knuspergebäck

Bauernente (Wiedenbücker Freilandente),  
im Ofen kross gebacken, mit Portweinsoße,  
karamellisierten Äpfeln und Maronen,  
Rotkohl mit getrockneten Aprikosen und  
Kartoffelklößen

Mohnküchlein mit Zwetschgen und  
Buttermilchreis

36,00 Euro

# Winterliches Buffet

Freitag, 1.12.17 / Samstag, 2.12.17, 19:00 Uhr

Freitag, 8.12.17 / Samstag, 9.12.17, 19:00 Uhr

Freitag, 15.12.17 / Samstag, 16.12.17, 19:00 Uhr

Freitag, 22.12.17 / Samstag, 23.12.17, 19:00 Uhr

Warm geräucherter Lachs auf Kartoffel-Gurkensalat  
Wild-Frikadelle mit Quitten-Chutney auf Bulgur mit  
Gemüse und Minze  
Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenfrischkäse und Koriander  
Thunfischküchlein  
Geräucherte Entenbrust auf asiatischem Nudelsalat mit Teryaki-Sauce  
Saté Spieß vom Geflügel asiatisch mariniert mit süß-scharfem  
Krautsalat  
Feldsalat mit knusprigem Speck, Croutons und Walnüssen

Filet vom Saibling aus den Emsauen, am Buffet gebraten, auf  
Senf-Spitzkraut mit Portweinsoße und Kartoffelpüree  
Steakhüfte oder Paderborner Maispouardenbrust, am Buffet  
tranchiert, mit Sauce Bèarnaise, bunten Möhren und Kartoffelgratin  
vegetarisch: Kartoffelklöße mit Champignons, Rosenkohl und  
Maronen in Rahm

Lebkuchen-Panna Cotta mit Blaubeersöße  
Tirami Su mit Rotweinbirne und Zimt  
Zwetschgenstreusel mit Vanillesöße





## Küchenparty

Mittwoch, 6.12.17, 19:00 Uhr

Mittwoch, 13.12.17, 19:00 Uhr

Kale-Salat mit geräucherter Entenbrust und Granatapfel  
Filet vom Saibling aus der Emsaue auf Lauchgemüse mit Lauchöl  
und Zitronenpolenta  
Meerrettichsuppe mit Tatar von der Lachsforelle auf Knäckebrötchen  
Hausgemachte Wildschein-Ravioli auf Steckrübenpüree mit  
Gewürzsoße

Paillard vom Schwäbisch Hällischem Landschwein auf  
karamellisiertem Spitzkohl mit Portweinsoße,  
gepulten dicken Bohnen und Cashewkernen

Kürbiskern-Cheesecake mit Zwetschgenröster  
Haselnuss-Schmarrn mit Himbeermark  
Rote Grütze mit Sauerrahmeis

40,00 Euro



# Silvester: Menü-Abend

Sonntag, 31.12.17, 19:00 Uhr

Ceviche vom Saibling aus der Emsaue mit  
Wasabicreme und Knuspergebäck

Forelle mit Kartoffelstroh auf Brokkolipüree mit  
Rauchaal-Schnittlauchsoße

Essenz von der Gans mit Wan Tan und Lauchzwiebeln

Senne-Rehkeule auf getrüffeltem Selleriepüree mit Rosenkohl  
und Kartoffel-Maronenkrapfen

Espresso-Flan mit eingelegten Tonkabohnen-Dörrpflaumen und  
Schokoladen-Sorbet

58,00 Euro



# Valentinstag im Gasthaus Spieker

Mittwoch, 14.2.18, 18:00 Uhr

2018

Es gibt kein schöneres Vorspiel als das Essen ... bestimmte Gewürze, Kräuter und Aromen stärken die Sinne und den Appetit auf die schönste Sache der Welt. Etwas davon haben wir in unser Menü eingebaut ...

## Aperitif

»Liebestrank der Aphrodite« Granatapfel-Sektcocktail  
Schon Eva überreichte Adam einen Granatapfel ...

## 1. Akt

Salat von Radicchio, Avocado und Dill mit Garnelen  
Avocado enthält viel Folsäure - Dill stimuliert die Sinne

## 2. Akt

Kalbsfilet auf Blattspinat mit Wildreis  
und Gemüse-Curry mit Ingwer  
Ingwer dient zur Stimmungsaufhellung

## 3. Akt

Tonkabohneneis mit gegrillten Feigen und Zitronenmelisse  
Feigen gelten, nicht nur wegen ihres Aussehens, als Energiespender  
Der Duft der Tonkabohne soll uns für das Gegenüber öffnen und  
eintauchen lassen in gemeinsame Sinnlichkeit.

43,50 Euro (Menü inkl. Aperitif)

# Weinabend mit Andrea Bade von Elcampo

Samstag, 17.3.18, 19:00 Uhr

2018

Roh mariniertes Fenchel mit Zitronenöl,  
Ziegenfrischkäse und frischen Datteln, Minze und Dill

Tatar vom Kalb und Shiitake mit Chiabatta-Chip  
mit Kräutersud aufgegossen

Heidschnucke unter der Kräuterkruste  
auf dreierlei Bohnenragout mit Kartoffel-Rosmarinstampf

Schokoladenküchlein von Weißer Schokolade mit  
Basilikumeis und Himbeercouli

69,00 Euro (Menü inkl. Aperitif, fünf Weinen und Wasser)

### Geschenkgutschein:

Wie wäre es mit einem Gutschein für ein Essen im Gasthaus Spieker, zum Beispiel als Geschenk für Weihnachten? Sie erhalten den Gutschein bei uns im Haus, Sie rufen uns an oder schreiben uns eine e-mail, und der Gutschein geht direkt per Post an die gewünschte Adresse.

### Aktuelle Informationen:

Sie haben Interesse an unserem Programm? Schicken Sie uns Ihre e-mail-Adresse und wir informieren Sie aktuell über Veranstaltungen in unserem Haus (besonders interessant bei kurzfristigen Terminen). Gerne senden wir Ihnen auch unser Programmheft (und alle folgenden) als pdf-Datei per e-mail zu.



### Gasthaus Spieker

Detmolder Straße 86, 33161 Hövelhof-Riege

Fon 0 52 57 / 22 22, Fax 0 52 57 / 41 78

[info@gasthaus-spieker.de](mailto:info@gasthaus-spieker.de)

[www.gasthaus-spieker.de](http://www.gasthaus-spieker.de)