

Gasthaus  
**Spießer**



Winter 2018 / Frühjahr 2019

## Winter 2018

Fr.	09.11.2018	19:00 Uhr	<b>Weinabend mit Martino Porcelli</b>
Fr.	09.11.2018	18:30 Uhr	<b>Pölter, Plörre und Pinöckel</b>
Fr.	16.11.2018	18:30 Uhr	<b>Pölter, Plörre und Pinöckel</b>
Sa.	19.01.2019	18:30 Uhr	<b>Pölter, Plörre und Pinöckel</b>
Do.	22.11.2018	ab 18:00 Uhr	<b>Thanksgiving, Truthahn-Essen</b>
Fr.	23.11.2018	19:30 Uhr	<b>Musikabend mit Roman Petermann</b>
Do.	29.11.2018	ab 18:00 Uhr	<b>Entenessen</b>
Fr.	30.11.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Sa.	01.12.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Mi.	05.12.2018	19:00 Uhr	<b>Küchenparty</b>
Do.	06.12.2018	ab 18:00 Uhr	<b>Entenessen</b>
Fr.	07.12.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Sa.	08.12.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Mi.	12.12.2018	19:00 Uhr	<b>Küchenparty</b>
Do.	13.12.2018	ab 18:00 Uhr	<b>Entenessen</b>
Fr.	14.12.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Sa.	15.12.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Fr.	21.12.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Sa.	22.12.2018	19:00 Uhr	<b>Winterliches Buffet</b>
Mo.	25.12.2018	ab 11:30 Uhr	<b>Weihnachtliches Mittagmenü</b>
Di.	26.12.2018	ab 11:30 Uhr	<b>Weihnachtliches Mittagmenü</b>
Mo.	31.12.2018	19:00 Uhr	<b>Silvester Menü-Abend</b>

## Frühjahr 2019

Do.	14.02.2019		<b>Valentinstags-Menü *</b>
Sa.	16.02.2019	19:00 Uhr	<b>Alles Käse</b>
Sa.	02.03.2019	18:30 Uhr	<b>Pölter, Plörre und Pinöckel</b>
Sa.	16.03.2019	18:30 Uhr	<b>Pölter, Plörre und Pinöckel</b>
Sa.	30.03.2019	19:00 Uhr	<b>Weinabend mit Andrea Bade, Elcampo</b>

\* schonmal vormerken...

Liebe Gäste,

**Menschen haben schon immer gen Himmel geschaut und vom Fliegen geträumt. Stellen Sie sich vor: Ein riesiger Luftballon hält eine mächtige Konstruktion, in der Sie alle Ihre Lieben einladen und von dannen schweben.**

**1804 – etwa 20 Jahre nachdem der erste Heißluftballon über Paris gen Himmel stieg – skizzierte Étienne-Gaspard Robert (alias Professor Robertson) genau so eine Idee.**

**Wenn Ihnen das alles zu utopisch ist, kommen Sie einfach zu uns und verbringen einen schönen Abend mit Familie und Freunden in unserem Gasthaus.**

**Wir freuen uns auf Sie.**

**Herzlich, Ihre Familie Spieker und Mitarbeiter**

*Die beschreibenden Texte stammen aus der Broschüre »Minverva.Ein zu Entdeckungen bestimmtes Luftschiff. Vorgeschlagen von Herrn Professor Robertson«. Schreibweisen wurden unverändert aus dieser Broschüre übernommen.*



**T** Ein kleiner Luftball zu besonderen Versuchen, und zum Dienste des großen. **X** Die Zelter der Wächter. **W** Der Fallschirm, vom Herrn Robertson vervollkommenet.

## Weinabend mit Menü

Martino Porcelli präsentiert das Weingut Negro, Piemont

**Freitag, 09.11.2018, 19:00 Uhr**

Carpaccio vom Saibling mit Zitronengras-Mayonnaise,  
Fenchel und Brunnenkresse

Kabeljaufilet, sous vide gegärt,  
auf Senf-Spitzkraut mit roter Portweinbutter

In Rotwein geschmorte Wildschweinbäckchen  
und Wildschweinfilet auf cremiger Polenta  
mit konfierter Pastinake und gepulverten dicken Bohnen

Lauwarm servierte Grießklößchen  
in Butter-Bisquitbrösel mit  
Pflaumensorbet und Pflaumensoße

pro Person 69,00 Euro  
(inklusive Aperitif, Weine je 0,1l und Wasser)

## **Pölter, Plörre und Pinöckel**

Ostwestfälische Spezialitäten – das unterhaltsame Menü.  
Matthias Borner liest ...

**Freitag, 09.11.2018, 18:30 Uhr**

**Freitag, 16.11.2018, 18:30 Uhr**

**Samstag, 19.01.2019, 18:30 Uhr**

**Samstag, 02.03.2019, 18:30 Uhr**

**Samstag, 16.03.2019, 18:30 Uhr**

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

pro Person 69,00 Euro

## **Thanksgiving, Truthahn-Essen**

**Donnerstag, 22.11.2018, ab 18:00 Uhr**

Caesar Salad

Knackiger Römersalat mit  
Parmesan-Knoblauchdressing  
und gebratenen Garnelen

Truthahn, im Ganzen gebraten,  
mit Portweinsoße, Spitzkohl in Ingwersahne,  
Süßkartoffelpüree, Kartoffelkrapfen und  
Preiselbeerkompott

Pumpkin-Pie mit  
New York Cheesecake Ice cream

pro Person 38,00 Euro



**I** Die Sternwarte des Astronomen. **V** Die Kapelle für den Gottesdienst. **L** Lock, oder Schwimmer, um die Richtung des Ballons zu erkennen. **H** Die chemische Werkstätte. **K** Der akademische Saal zu den wissenschaftlichen Versammlungen. **F** Die Werkstätte für den Mechaniker, Schlösseren u. s. f. zugleich das Wachhaus. **G** Das Wohnhaus für wißbegierige Reisende, welche von den Akademien empfohlen worden sind.

## Gutes Essen, gute Unterhaltung und gut Tanzen!

Musikabend mit Entertainer Roman Petermann  
und Saxophonist Jan Grepling

**Freitag, 23.11.2018, 19:30 Uhr**

Erleben Sie einen wundervollen, abwechslungsreichen Partyabend mit Livemusik, Show und Salsa-Schnupperkurs angelehnt an die erfolgreiche Großveranstaltung aus Leipzig! Gemeinsam mit seinem Saxophonisten Jan Grepling wird Sie Roman Petermann musikalisch unterhalten und in Partystimmung bringen. Musikalisch geht es dabei durch die vergangene Jahrzehnte bis in die aktuellen Charts! [Disco Entertainment Liveact & Dance kurz DELD: [www.Deldnight.de](http://www.Deldnight.de)]

**Fingerfood: Dattel, mit Ziegenkäse gefüllt, im Speckmantel, Thunfischküchlein, Canapé mit hausgebeiztem Lachs**

**Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl, Pumpernickelcroutons und karamellisierten Kürbiskernen**

**Paderborner Maispoulardenbrust auf Waldpilz-Risotto mit gepulten dicken Bohnen und Gewürzsoße**

**Milchreistörtchen mit Nougat, Heidelbeersöße und Mandelkrokant**

pro Person 66,00 Euro

## Entenessen

**Donnerstag, 29.11.2018, ab 18:00 Uhr**

**Donnerstag, 06.12.2018, ab 18:00 Uhr**

**Donnerstag, 13.12.2018, ab 18:00 Uhr**

**Carpaccio von der Ringel-Beete mit Meerrettichmousse,  
Feldsalat und gezupfter Rauchforelle**

**Bauernente (Wiedenbücker Freilandente),  
im Ofen kross gebacken,  
mit Orangen-RotweinsöÙe,  
karamellisierten Äpfeln und Maronen,  
Preiselbeer-Rotkohl und KartoffelklöÙen**

**Pumpernickelparfait mit  
karamellisierten Früchten  
Weintrauben und Walnüssen**

pro Person 37,00 Euro

## Winterliches Buffet

**Freitag, 30.11.2018 / Samstag, 01.12.2018, 19:00 Uhr**

**Freitag, 07.12.2018 / Samstag, 08.12.2018, 19:00 Uhr**

**Freitag, 14.12.2018 / Samstag, 15.12.2018, 19:00 Uhr**

**Freitag, 21.12.2018 / Samstag, 22.12.2018, 19:00 Uhr**

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Linsen-Vinaigrette  
Kartoffelsalat mit Radieschen, Kresse und Rauchforelle  
Wildschwein-Frikadelle mit Preiselbeer-Crème Fraîche  
Apfel-Zwiebelküchlein  
Spitzkohlsalat mit Ingwer und hausgebeiztem Lachs  
Minischnitzel mit Remoulade  
Endiviensalat mit Orangendressing  
Waldorfsalat**

**Kürbis-KartoffelklöÙchen mit MajoransöÙe**

**Filet von der Lachsforelle aus der Emsaue mit  
MeerrettichsoÙe, rote Beete und Butterkartoffeln**

**Schweinefilet im Pumpernickelmantel mit AltbiersöÙe  
und Paderborner Maispouardenbrust  
auf Rahmwirsing mit Kartoffelgratin**

**Panna Cotta mit weißer Schokolade und Beerenkompott  
Bratapfel-Tirami su mit Zimt  
Holunder-Götterspeise mit TonkabohnensoÙe**

pro Person 34,00 Euro



**C** Seidene Strickleitern um zu allen Theilen der Kugel kommen zu können. **S** Der Studiersaal, das physikalische und naturhistorische Kabinet. **Q** Ein Weiser, welcher die Ausdehnung [D] und die Verdünnung [R] des Gases im Ball anzeigt. **A** Große Kugel von 132 Fuß im Durchmesser, aus gefirnistem, eigends dazu in Lhon verfertigen Taftt. **P** Die Klappe, oder das Ventil.

## Küchenparty

Mittwoch, 05.12.2018, 19:00 Uhr

Mittwoch, 12.12.2018 19:00 Uhr

Garnelen in Tempura auf Asia-Salat  
mit Chili-Mayonnaise

Hausgemachte Ravioli, mit Maronen gefüllt,  
auf Lauchgemüse mit Kastanien-Nussbutter

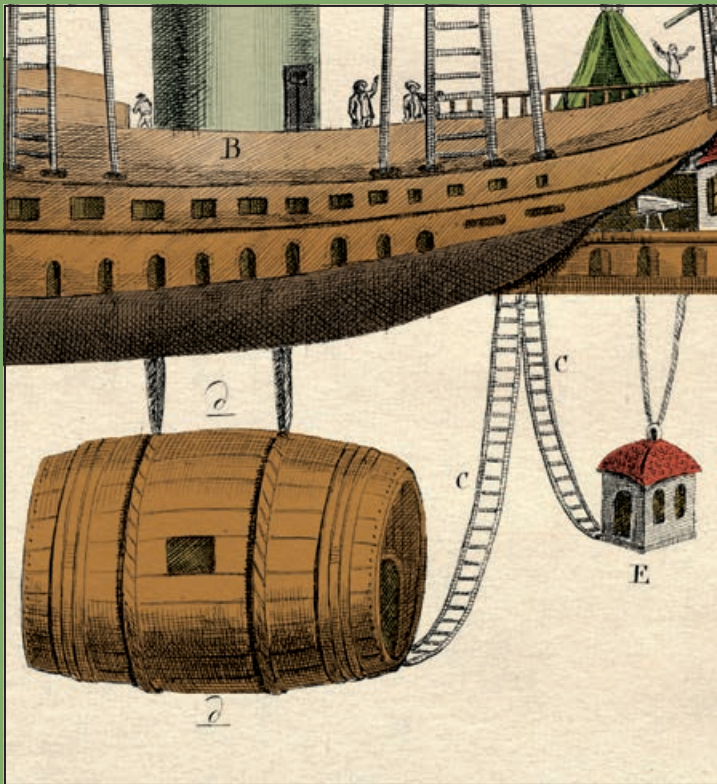
Cremesüppchen von gelber und lila Möhre

Hövelrieger Lachsforelle,  
im Salzteig gebacken,  
mit Safranrisotto und Tomatencoulis

Flugentenbrust, rosa gebraten,  
auf Spitzkohl in Ingwerrahm mit Zwergorangensoße  
und Süßkartoffelpüree

Mohnmousse mit Zwetschgensoße  
Quittensorbet  
Crêpes mit Karamellcreme gefüllt und Apfelsoße

pro Person 40,00 Euro



**B** Ist ein Schiff aus Tannenholz, 20000 Pfund schwer; es ist mit Tauen und Segeln versehen um sich auch auf dem Meere halten zu können und läßt sich, im Nothfalle, leicht von dem großen Ball los machen.

**d** Ein sehr geräumiges Behältniß für das Trinkwasser, die Weine, die Säuren, und alle Arten von Lebensmitteln zur Verpflegung des Schiffes aufbewahren zu können. **E** Die Küche ohne Rauchfang, sehr weit vom Balle entfernt; der einzige Ort, wo man Feuer halten darf.

## Silvester Menü-Abend

Montag, 31.12.2018, 19:00 Uhr

Sashimi von der Lachsforelle aus der Emsaue mit Chili-Mayonnaise, Fenchel und Feldsalat

Wachtelbrust auf Rosenkohlblättern mit Portweinsoße und Shiitake

Karree vom Sika-Hirsch auf Selleriepüree mit Cassis-Soße und Wurzelgemüse

Schokoladentarte mit Rumtopf und Sauerrahmeis

pro Person 59,00 Euro



## »Alles Käse«

**Westfälische Tapas mit Dörmanns Bioland-Käse**  
**Kleine Käse-Verkostung mit Friedrich Dörmann**  
**Thilo Bock liest Käsegedichte**

**Samstag, 16.02.2019, 19:00 Uhr**

Friedrich und Heike Dörmann machen Käse [www.doermanns.de],  
Thilo Bock dichtet über Käse [www.thilo-bock.de], Franz Spieker  
kocht mit Käse. Wenn Sie nach diesem Abend sagen »Das war  
Käse«, haben wir alles richtig gemacht.

**Gehobelte Zucchini mit Ziegenfrischkäse und Mandelblättern**  
**Ilsecreme Ziege**

**Caponata-Gemüse mit Rosinen und gerösteten Pinienkernen**  
**Roter Willibär Kuh**

**Blauschimmel auf Rösti und Radicchio**  
**Eilster Blauer Baron Blauschimmel Kuh**

**Piccata vom Kalbsfilet in einer Ei-Käsehülle gebacken,**  
**Gemüsenudeln**  
**Ilsegaut Ziege**

**Ziegenfrischkäsetörtchen mit Passionsfrucht-Topping**  
**Ziegenfrischkäsequark**

pro Person 44,00 Euro

## Spieker Weinkomplizen: »It's Wine O'Clock!«

**Weinabend mit Andrea Bade von Elcampo**

**Samstag, 30.03.2019, 19:00 Uhr**

Die Uhr wird an diesem Wochenende umgestellt. Mit der neuen  
Zeitrechnung schalten wir um auf WEISS. Andrea Bade von der  
Weinhandlung Elcampo [www.elcampo.de] aus Bad Wünnenberg  
präsentiert die neue Weinkollektion mit ersten frischen Weißweinen  
und ganz leichten Rotweinen. Es wird duftig und aromatisch, nicht  
nur im Glas. Auch das begleitende Menü nimmt frühlinghafte  
Töne an.

**Pochiertes Senne-Ei auf Wildkräutersalat**  
**mit hausgebeiztem Lachs und Forellenkaviar**

**Hausgemachte Ravioli, mit Süßkartoffel gefüllt,**  
**auf Lauchstreifen mit Salbei-Nussbutter**

**Sender Milch-Lammkeule, rosa gebraten,**  
**auf Auberginenpüree mit Thymiansoße, grünen Bohnen**  
**und Rotweinschalotten**

**Quarknocken auf Rhabarber**  
**und Rhabarbersorbet**

pro Person 69,00 Euro  
(inklusive Aperitif, 4 Gängen, Weine je 0,1l und Wasser)



Ⓞ Ein Segel, um zu ersehen, ob man den Ball von seiner Richtung abbringen könne, wie man es bey einem Schiffe mittelst des Steuerruders, thut. **N** Der Musiksaal. Die Orgel. **M** Der Ergötzungs=Saal, zu Spaziergängen, Spielen und gymnastischen Uebungen bestimmt.

## 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. Wenn Sie unseren Newsletter zukünftig nicht mehr erhalten möchten, benachrichtigen Sie uns bitte per E-Mail.

## Gasthaus Spieker

Detmolder Straße 86, 33161 Hövelhof-Riege  
Fon 0 52 57 / 22 22, Fax 0 52 57 / 41 78  
info@gasthaus-spieker.de  
www.gasthaus-spieker.de





I. A. MIERRE vnssem vären cethne aus cönnertes für te professen. Retorten  
 — Der Mierre, an — Eghuchfuchelstuch. Pappier — Retorten zu einer Verbindung Retorten.  
 man sieht die Verbindung nach.