



## Winter 2019/2020

### Oktober 2019

**So. 27.10.** 15:00 Uhr **Herbstwanderung ins Furlbachtal**

### November 2019

**Fr. 8.11.** 19:00 Uhr **Weinabend mit Martino Porcelli**  
**Fr. 15.11.** 19:00 Uhr **Weinabend: Weingut Kallfelz, Mosel**  
**Do. 21.11.** ab 18:00 Uhr **Entenessen**  
**Fr. 22.11.** 19:00 Uhr **SenzaNome singt und swingt**  
**Sa. 23.11.** 18:30 Uhr **Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten**  
**Do. 28.11.** ab 18:00 Uhr **Thanksgiving-Menü**  
**Fr. 29.11.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**  
**Sa. 30.11.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**

### Dezember 2019

**Mi. 4.12.** 19:00 Uhr **Spiekers Küchenparty**  
**Do. 5.12.** ab 18:00 Uhr **Entenessen**  
**Fr. 6.12.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**  
**Sa. 7.12.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**  
**Mi. 11.12.** 19:00 Uhr **Spiekers Küchenparty**  
**Do. 12.12.** ab 18:00 Uhr **Entenessen**  
**Fr. 13.12.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**  
**Sa. 14.12.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**  
**Fr. 20.12.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**  
**Sa. 21.12.** 19:00 Uhr **Winterliches Buffet**  
**Mi. 25.12.** ab 11:30 Uhr **Mittags-Menü-Buffet**  
**Do. 26.12.** ab 11:30 Uhr **Mittags-Menü-Buffet**  
**Di. 31.12.** 19:00 Uhr **Silvester-Menü (bis 22:30 Uhr)**

### Vorschau 2020

**Sa. 28.3.** 19:00 Uhr **Spiekers Weinkomplizen**

## Liebe Gäste,

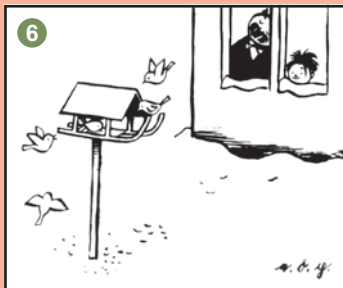
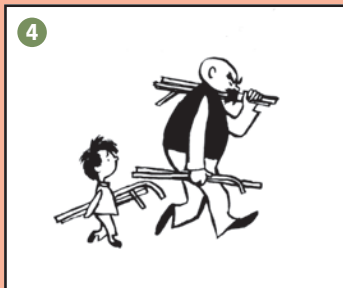
es wird viel geschrieben, kommentiert, bewertet in diesen Zeiten. Dass es auch anders geht, zeigt Erich Ohser (alias e. o. plauen, 1903–1944) in seinen stillen Geschichten von »Vater und Sohn« (veröffentlicht in der »Berliner Illustrierten« [sic]) – ohne Worte, voller Phantasie, Offenheit, Witz und Wärme. So fassen auch wir uns kurz und wünschen Ihnen einen ruhigen Jahresausklang, friedvollen Feiertage und freuen uns auf Ihren Besuch. Ihre Familie Spieker und Mitarbeiter.



Die Morgenzeitung, die uns noch fehlte, Berliner Illustrierte, 2/1937

### Erster und zweiter Weihnachtstag: Mittags-Menü-Buffet

Suppe am Tisch serviert; verschiedene Hauptgänge vom Buffet;  
Dessert am Tisch serviert (pro Person 38,00 Euro)



**Sonntag, 27. Oktober, 15:00 Uhr**

Treffpunkt: Mittweg, Stukenbrock-Senne (gegenüber dem Wasserwerk); nach der Wanderung (ca. 18:00 Uhr) Westfälisches Menü im Gasthaus Spieker.

### **Herbstwanderung. Mit Peter Rüter ins Furlbachtal**

**Peter Rüter ist Leiter der Biologischen Station Kreis Paderborn – Senne, Buchautor und Träger des Rad-Oskars. Er wird unseren Gästen bei der Wanderung vieles über die Kulturlandschaft Senne, die Pflanzen und Tiere erzählen. Bitte sicheres Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung tragen.**

Mild geräucherte Lachsforelle  
auf Kartoffelrösti mit Schmand und kleinem Salat

Kohlroulade vom Senne-Reh  
mit gepulzten dicke Bohnen und Kartoffelstampf

Grießflammeri  
mit beschwipsten Pflaumen

**Freitag, 8. November, 19:00 Uhr**

### Italienischer Weinabend mit Martino Porcelli

**Martino Porcelli nimmt Sie mit in seine süditalienische Heimat Kampanien. Bei Neapel und Amalfiküste denkt man an Fisch, Meeresfrüchte, Pizza, Amalfizitrone, Büffelmozzarella und an all das, was »la dolce vita« zu ebendiesem macht. An diesem Abend möchte Martino Porcelli Ihnen das Weingut Torre Varano vorstellen. Es befindet sich in wunderschöner Hügellandschaft nahe Benevento 80 km nordöstlich von Neapel und baut (auf 14 ha Rebfläche) fünf autochthone Rebsorten an. Begleiten Sie uns auf dieser Reise.**

Gebackene Kürbisspalten und geräucherte Gänsebrust  
auf Curly Kale (Grünkohlsalat)  
mit Cranberries und Walnüssen

Gebratene Garnelen auf Safranrisotto  
mit geschmolzenen Tomaten

Hüfte vom Sender Lamm, rosa gebraten,  
auf Ratatouille, mit gebratenen Shiitake  
und gerösteten Pellkartoffeln

Milchrahmstrudel mit Cassis-Sorbet

**pro Person 69,00 Euro (inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü, Weine je 0,1l, Wasser)**

**Freitag, 15. November, 19:00 Uhr**

### Weinabend mit Weingut Albert Kallfelz, Mosel

**Hochwertige Weine seit über 100 Jahren. Das Motto des Winzers lautet: »Vom Idealisten für den Individualisten«. Dahinter steht die Überzeugung, dass guter Weinbau nur mit viel Fleiß und ehrlichem Handwerk gelingt und man die Früchte dieser Arbeit schmecken kann. Ideales Mikroklima und Steillagenschiefer prägen die Weine und Sekte des Weinguts mit einem hohen Maß an Mineralstoffen und unverkennbarer Güte. Henrik Wand vom Weingut Kallfelz wird uns die Philosophie des Weingutes näher bringen.**

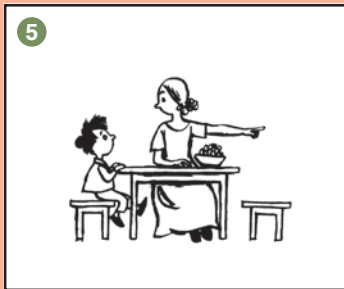
Ceviche vom Süßwasserfisch  
mit Wasabicreme und kleinem Salat

Zitronengras-Kokoscremesuppe  
mit gebratener Garnele

Rehkeule vom Senne-Wild, rosa gebraten,  
auf Süßkartoffelstampf mit Teriyaki-RotweinsöÙe,  
Lauchzwiebeln und Schwarzwurzeln

Passionsfruchtmouse mit winterlichem GebröÙel

**pro Person 69,00 Euro (inkl. Aperitif, Weine je 0,1l, Wasser)**



Donnerstag, 21. November, ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 5. Dezember, ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 12. Dezember, ab 18:00 Uhr

## Entenessen

Mit Freiland-Enten vom Hof Baumhöver in Rheda-Wiedenbrück.

Winterliche Blattsalate mit gebratenen,  
in Panko panierten, Austernpilzen mit Thunfischcreme

Freiland-Bauernente, im Ofen kross gebacken,  
mit Ingwer-Rotweinsöße, glasierten Maronen,  
Zwetschgen-Rotkohl und Kartoffelklößen

Winterliches Tiramisu

Freitag, 22. November, 19:00 Uhr

### SenzaNome singt und swingt

»What a wonderful world« heißt das Programm des Ensembles SenzaNome: ein Mix aus Evergreens der Musical- und Filmgeschichte. Melodien aus »Cabaret«, »Porgy and Bess« und »Frühstück bei Tiffany« wechseln sich ab mit klassischen und frechen Liedern der 1920er Jahre. An diesem Abend gibt es Unterstützung von zwei hochkarätigen Instrumentalisten: **Tatiana Schuster (Klavier) und Jürgen Wiese (Kontrabass).**

Westfälische Tapas

Carpaccio von der roten Beete

Spanferkelsattel mit Kartoffeldressing

Apfel-Zwiebelkuchlein

Feldsalat mit gezupfter Rauchforelle

Kalbsfilet, rosa gebraten,  
auf Wurzelgemüse in Rahm,  
mit Portweinsoße und Shiitake

Walnuss-Krokantparfait  
mit Orangen-Grapefruit-Ragout

pro Person 59,00 Euro

Samstag, 23. November, 18:30 Uhr

### Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten

Durch Küche und Sprache der Region ...

Tatar von der Lachsforelle  
auf westfälischem Kastenpickert mit Schmand

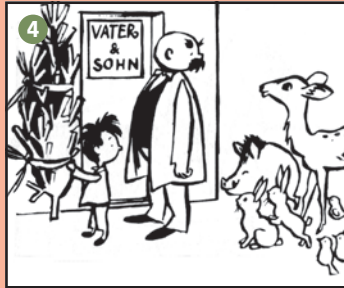
Schweinebäckchen, butterweich geschmort,  
mit Gewürzsoße und Schweinefilet im Pumpernickelmantel  
auf Spitzkohl in Schinkensahne mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree

Arme Ritter mit Blaubeersoße  
und Walnuss-Karamelleis

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

pro Person 69,00 Euro





Donnerstag, 28. November, ab 18:00 Uhr

## Thanksgiving-Menü – traditionell mit Truthahn

Caesar Salad – Knackiger Römersalat  
mit Parmesan-Knoblauchdressing  
und gebratener Garnele

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

Pumpkin-Pie  
mit New York-Cheesecake ice cream

**Freitag, 29. November / Samstag, 30. November, 19:00 Uhr**

**Freitag, 6. Dezember / Samstag, 7. Dezember, 19:00 Uhr**

**Freitag, 13. Dezember / Samstag, 14. Dezember, 19:00 Uhr**

**Freitag, 20. Dezember / Samstag, 21. Dezember, 19:00 Uhr**

### Winterliches Buffet

Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Meerrettichcreme

Lauchsalat mit Ananas und Käse

Schweinebauch, dünn aufgeschnitten, mit Kartoffeldressing,

Kapern und gezupfter Rauchforelle

Geflügelsalat mit Karotte, Spitzkohl und Papaya

Champignon-Quiche

Matjes-Kartoffelsalat mit roter Beete

Reh-Frikadelle mit Preiselbeer-Crème Frâiche

Rote Beete-Salat mit Ziegenfrischkäse

Feldsalat mit Speck-Vinaigrette und Vollkorncroutons

Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Nussbutter

Filet von der Lachsforelle, am Buffet gebraten,

auf Riesling-Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree

In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen mit Gewürzsoße,

Rotkohl und Kartoffelklößen

Reispudding mit Pflaumenmus

Apfelstreusel mit Nougatsoße

Cassis-Mousse

**pro Person 35,00 Euro**

**Mittwoch, 4. Dezember, 19:00 Uhr**

**Mittwoch, 11. Dezember, 19:00 Uhr**

### Spielers Küchenparty

Gebackener Petershagener Ziegenfrischkäse

auf geröstetem Weißbrot

mit Quitten-Chutney und Friséesalat

Maultaschen mit Lachsforelle gefüllt auf Rahmsauerkraut

Petersilien-Schaumsüppchen mit Forellenfilet und Croutons

Backente auf Grünkohl mit Salbeisoße und Minikartoffeln

Kaiserschmarrn mit karamellisierten Äpfeln

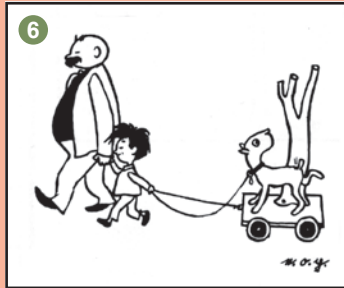
Blaubeersorbet

Malabi – leichter Milchpudding mit Rosenwasser verfeinert,

Himbeermark und Kokos-Krokant

**pro Person 41,00 Euro**





**Silvester: Dienstag, 31. Dezember, 19:00–22:30 Uhr**

### Silvester-Menü

Tatar vom Saibling aus der Emsaue  
mit Forellen-Kaviarschmand und Friseésalat

Hausgemachte Ravioli, mit Ente gefüllt,  
auf Rahmwirsing mit Rotwein-Gewürzsoße  
und gebratenen Shiitake

Arnsberger Rehkeule, rosa gebraten,  
mit Portweinsoße, Rosenkohlblättern,  
glasierten Maronen und Mohnschupfnudeln

Birnentarte mit Rumtopfeis

**Samstag, 28. März 2020, 19:00 Uhr**

## **Spiekers Weinkomplizen: Pfalz trifft Gardasee**

**Bodenständig trifft mediterran. Klassiker aus beiden Welten neu interpretiert. Das raffinierte Frühlingsmenü trifft auf eine besondere Weinauswahl aus beiden Regionen. Die Weine werden von Andrea Bade von der Weinhandlung Elcampo aus Bad Wünnenberg präsentiert.**

Lauwarme Terrine von Lachs und Zander  
mit Safranschaum und Wildkräutersalat

Erbsen-Minzcremesüppchen  
mit Frühlingsblüten und Minzöl

Sender Milchlammkeule  
mit Thymian-Rotweinsöße  
auf cremig gerührter Polenta mit Blattspinat  
und dreierlei gebratenen Pilzen

Quark-Klößchen  
mit Erdbeer-Rhabarber und Minze

**pro Person 69,00 Euro (inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü, Weine je 0,1l, 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. Wenn Sie unseren Newsletter zukünftig nicht mehr erhalten möchten, benachrichtigen Sie uns bitte per E-Mail.**

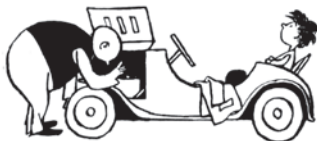
**Gasthaus Spieker**  
Detmolder Straße 86, 33161 Hövelhof-Riege  
Fon 0 52 57 / 22 22, Fax 0 52 57 / 41 78  
info@gasthaus-spieker.de  
www.gasthaus-spieker.de



1



2



3



4



5



6



M. O. F.