

A vintage kitchen scene featuring a white tiled wall with a black and white checkered border. On a white shelf, several glass bottles and a ceramic jar are displayed. Below the shelf, a large white stove with a built-in oven is visible, topped with a large white pot and a smaller white bowl. To the right, a white door is adorned with a festive wreath of red and green leaves. A wooden speech bubble with a light brown wood-grain texture is positioned in the center, containing the text.

*Ick sitze da un esse Klops.*

Ende 2016 / Anfang 2017

A decorative black and white flourish with intricate, swirling patterns, resembling a stylized floral or scrollwork design.

Gasthaus  
**Spießer**

# Programm

Mi.	9.11.	ab 18:00 Uhr	Hummer-Menü
Fr.	11.11.	ab 18:00 Uhr	Gänseessen
Fr.	18.11.	18:30 Uhr	Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten
Do.	24.11.	ab 19:00 Uhr	Thanksgiving-Menü
Fr.	25.11.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa.	26.11.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Mi.	30.11.	ab 18:00 Uhr	Hummer-Menü

2016

Do.	1.12.	ab 18:00 Uhr	Entenessen
Fr.	2.12.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa.	3.12.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Mi.	7.12.	19:00 Uhr	Küchenparty
Do.	8.12.	ab 18:00 Uhr	Entenessen
Fr.	9.12.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa.	10.12.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Mi.	14.12.	19:00 Uhr	Küchenparty
Do.	15.12.	ab 18:00 Uhr	Entenessen
Fr.	16.12.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
Sa.	17.12.	19:00 Uhr	Winterliches Buffet
So.	25.12.	ab 11:30 Uhr	Weihnachtsmenü
Mo.	26.12.	ab 11:30 Uhr	Weihnachtsmenü
Sa.	31.12.	19:00 Uhr	Silvester-Menü

2017

Sa.	4.2.	18:30 Uhr	Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten
Fr.	24.2.	18:30 Uhr	Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten
Sa.	25.2.	19:00 Uhr	Spiekers Weinkomplizen

Mi.	11.3.	ab 18:00 Uhr	Hummer-Menü
Fr.	17.3.	18:30 Uhr	Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten
Mi.	25.3.	ab 18:00 Uhr	Hummer-Menü

# Liebe Gäste,

ein aufregendes Jahr liegt hinter uns. Vieles scheint im Umbruch und neue Aufgaben und Herausforderungen warten auf uns.

Der Winter ist immer auch die Zeit, in der wir zurückblicken, durchatmen, uns besinnen und Kraft schöpfen für das neue Jahr. Vielleicht bietet die ein oder andere Veranstaltung in unserem Hause Gelegenheit, dies in geselliger Runde zu tun – genießen Sie einen Abend mit Freunden, Kollegen, der Familie. Das würde uns freuen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Jahresende und einen guten Rutsch ins neue Jahr.  
Ihre Familie Spieker und Mitarbeiter

## Weihnachten im Gasthaus Spieker

Gerne begrüßen wir Sie am 1. und 2. Weihnachtstag mittags zu unserem klassischen Weihnachtsmenü.

Das »Klops-Gedicht« stammt aus *Europa Almanach*, herausgegeben von Carl Einstein / Paul Westheim, Potsdam 1925, S. 238 und ist überschrieben mit: »Jemand fand in Berlin ein Blatt Papier, auf dem dieses mit Jean de Bourgois unterzeichnete Gedicht stand.«  
© Küchenbild: Timeline Images, Gestaltung: Susanne Bax



## *Hummer-Menü*

2016 + 2017

Mittwoch, 9.11., ab 18:00 Uhr

Mittwoch, 30.11., ab 18:00 Uhr

Mittwoch, 11.3., ab 18:00 Uhr

Mittwoch, 25.3., ab 18:00 Uhr

Hummer-Schere

auf lauwarmem Lauchsalat mit Asia-Aioli

Hummer-Ravioli

auf Ingwer-Spitzkohl mit Hummerschaum

Hummer Thermidor

Halber Hummer mit Sauce Hollandaise überbacken,  
mit Blattspinat und Wildreis

Crème Brûlée mit Mangosorbet

Pochierte Vanillecreme mit braunem Zucker überkrustet

55,00 Euro pro Person

# Gänseessen

Freitag, 11.11., ab 18:00 Uhr

Rote Bete-Carpaccio  
mit Münsterländer Ziegenfrischkäsequark  
8,00 Euro

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößen  
6,00 Euro

Martinsgans (Wiedenbrücker Freilandgans)  
mit karamellisierten Äpfeln, Maronen  
und Orangen-Rotweinsoupe  
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße  
mit Haselnusschmelz  
29,00 Euro

Schokoladentarte  
mit After Eight-Parfait  
6,00 Euro



*Ick kieke, staune, wundre mir,*

# Lesung: Ostwestfälische Spezialitäten

Durch Küche und Sprache der Region

Freitag, 18.11., 18:30 Uhr

Samstag, 4.2., 18:30 Uhr

Freitag, 24.2., 18:30 Uhr

Freitag, 17.3., 18:30 Uhr

2016 + 2017

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:

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

69,00 Euro pro Person

# Thanksgiving-Menü

Donnerstag, 24.11., ab 19:00 Uhr

Caesar Salad

Knackiger Römersalat mit Parmesan-Knoblauchdressing  
und gebratener Garnele

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

Pumpkin-Pie mit New York Cheesecake Ice Cream

36,00 Euro pro Person



*Uff eemal jeht se uff, de Tür.*



*Nanu denk' ick, ick denk' nanu,*



## Winterliches Buffet

Freitag, 25.11. / Samstag, 26.11., 19:00 Uhr

Freitag, 2.12. / Samstag, 3.12., 19:00 Uhr

Freitag, 9.12. / Samstag, 10.12., 19:00 Uhr

Freitag, 16.12. / Samstag, 17.12., 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 Portweinsauce und Kartoffelpüree  
Steakhüfte oder Paderborner Maispouardenbrust  
am Buffet tranchiert  
mit Sauce Bearnaise, bunten Möhren und Kartoffelgratin  
v e g e t a r i s c h :  
Kartoffelklöße mit Champignons, Rosenkohl und Maronen in Rahm  
  
Lebkuchen-Panna Cotta mit Blaubeersauce  
Tirami Su mit Rotweibirne und Zimt  
Zwetschgenstreusel mit Vanillesauce

33,00 Euro pro Person

## Entenessen

Donnerstag, 1.12., ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 8.12., ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 15.12., ab 18:00 Uhr

Winterlicher Feldsalat  
mit karamellisierten Maronen, roten Beeren, Orange  
und knusprigem Speck  
  
Bauernente (Wiedenbücker Freilandente),  
im Ofen kross gebacken und am Tisch tranchiert  
mit Quitten-Rotweinsauce, karamellisierten Maronen,  
Rotkohl mit Johannisbeeren und Kartoffelklößen  
  
Topfelknödel mit Nougat gefüllt  
und Blaubeersauce, Blaubeersorbet

35,00 Euro pro Person

# Küchenparty

Mittwoch, 7.12., 19:00 Uhr

Mittwoch, 14.12., 19:00 Uhr

Sous vide gegarter Schweinebauch,  
dünn aufgeschnitten und lauwarm serviert,  
mit gebratener Garnele  
und Asia-Aioli auf Mesclun-Salat

Wildconsommé mit Shiitake und Grießklößchen

Kartoffelgnocchi mit Schmand und Forellenkaviar  
Forellenfilet auf Selleriepüree mit Apfel-Anisfön und Speck  
Backente mit Orangen-RotweinsöÙe,  
karamellisierten Maronen, Rotkohl und KartoffelklöÙen

Crème Brûlée mit Sternanis und Zimt  
In Bierteig gebackener Apfel mit VanillesöÙe  
After Eight-Parfait mit SchokoladensoÙe

39,00 Euro pro Person







*Un ick jeh raus un blicke,*

## *Silvester-Menü*

Samstag, 31.12., 19:00 Uhr

Tatar vom Kalb und gebratene Jakobsmuscheln  
mit Petersilienöl und Friséesalat

Filet vom Skrei (Winterkabeljau)  
auf Senf-Spitzkraut mit Rotweinsöße

Hirschrücken, rosa gebraten,  
und geschmorte Hirschkeule  
auf Pastinakenpüree mit Hagebuttenmark  
und karamellisiertem Apfel

Milchrahmstrudel mit Sandornsorbet

56,00 Euro pro Person

# Spiekers Weinkomplizen

Samstag, 25.2., 19:00 Uhr

2017

*Ein Menü-Abend mit Weinen von Andrea Bade, Elcampo.  
Unter Geschmackskomponenten gibt es ein reges Geben und Nehmen.  
Manche Küchen-Zutaten wirken wie ein Geschmacksturbo für den Wein  
und umgekehrt. Die auf das Essen abgestimmte Weinprobe macht  
diesen Abend zu einem spannenden kulinarischen Erlebnis für die  
Geschmackssinne.*

Forellenfilet auf Gemüsesalat  
mit Wasabi-Mayonnaise und geriebenem Meerrettich

Kalbszunge auf Maispüree mit Baby-Mais,  
Buchweizen und Baby-Spinat

Haferflocken-Risotto  
mit Oktopus und Shiitake

Schweinebrust mit Sojasauce, Pak Choi,  
Brunnenkresse und Kartoffel-Pastinakenstampf

Crème Brûlée mit Hagebutte  
und Hagebuttensorbet

69,00 Euro pro Person

Menü inklusive Aperitif, fünf Weinen und Wasser

*Un wer steht draußen? — Icke!*

### **Geschenkgutschein:**

Wie wäre es mit einem Gutschein für ein Essen im Gasthaus Spieker? 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/ 4178

info@gasthaus-spieker.de

www.gasthaus-spieker.de