



Winter 2018 / Frühjahr 2019

Winter 2018

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

Frühjahr 2019

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

* 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 gegart, auf Senf-Spitzkraut mit roter Portweinbutter

In Rotwein geschmorte Wildschweinbäckchen und Wildschweinfilet auf cremiger Polenta mit konfierter Pastinake und gepulften 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 Blaubeersoße
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
Preiselbeercompott

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]

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, Heidelbeersoße und Mandelkrokant

pro Person 66,00 Euro

Entessen

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 (Wiedenbürger Freilandente), im Ofen kross gebacken, mit Orangen-Rotweinsoße, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößen

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 Frâiche
Apfel-Zwiebelküchlein**

**Spitzkohlsalat mit Ingwer und hausgebeiztem Lachs
Minischnitzel mit Remoulade
Endiviensalat mit Orangendressing
Waldorfsalat**

Kürbis-Kartoffelklößchen mit Majoransoße

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

Schweinefilet im Pumpernickelmantel mit Altbiersoße und Paderborner Maispoulardenbrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelgratin

**Panna Cotta mit weißer Schokolade und Beerenkompott
Bratapfel-Tiramisu mit Zimt
Holunder-Götterspeise mit Tonkabohnensoße**

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 anzeigen. **A** Große Kugel von 132 Fuß im Durchmesser, aus gefirnistem, eigends dazu in Lhon verfertigen Tafft. **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

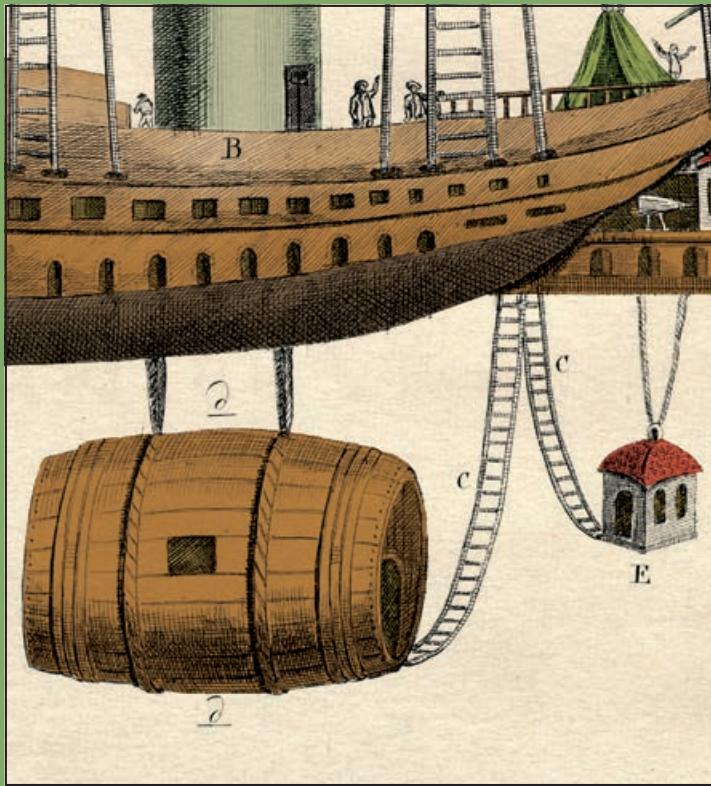
Flugentenbrust, rosa gebraten,
auf Spitzkohl in Ingwerrahm mit Zwerigorangensoße
und Süßkartoffelpüree

Mohnmousse mit Zwetschgensoße

Quittensorbet

Crêpes mit Karamellcreme gefüllt und Apfelseoße

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 Notfalle, 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 aufzubewahren 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

Eilter 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 frühlingshafte 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)



O 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 Ergötzungssaal, 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



LA MINERVE, ou l'ironie dans certains ouvrages de l'opéra-comique. Rétention
de Minerve, ou l'opéra-comique dans l'opéra. Minerve, ou l'opéra-comique dans l'opéra.



Änderungen vorbehalten