

Möhmes Hof



*Alicja und Bernd Carstens wünschen Ihnen in unserem Hause
einen guten Appetit*

Möhmes Hof

Bernd Carstens

Zur Einigkeit 3 27374

Visselhövede OT Nindorf

Tel.: +49 4262 94233

<https://möhmes-hof/impresum>

Oktober Spezialitäten bei Möhmes Hof



Halbe gebratene Ente * Weinempfehlung

mit Apfelrotkohl und schmackhafter Bratensauce,
Kartoffelklößen oder wahlweise Salzkartoffeln

16,80 €

Gebratene Schweinshaxe ** 1 Tag Vorbestellung

Sauerkraut, Kartoffelpüree
und Speckstippe

16,80 €

Dessert

Rote Grütze auf cremiger Panna Cotta

4,90 €

*** Unsere Weinempfehlung**

Zu der Ente empfehlen wir einen kräftigen Rotwein der
Rebsorte Dornfelder oder Spätburgunder.

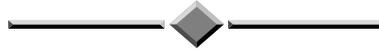
Möhmes Hof

Zur Einigkeit 3

27374 Visselhövede OT Nindorf

Tel.: 04262 / 94233

Vorspeisen



Garnelen auf Blattsalat

mit frischen Champignons und Toast (21,20)

13,80 €

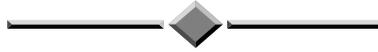
Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren gefüllte Birne,

Toast und Butter (20,8)

7,80 €

Suppen



Heidjers Hochzeitssuppe

*Hühnerbrühe mit Fleischklößchen,
Eierstich und Spargel (20,22,26,28)*

4,80 €

Pfeffersuppe

Extra scharf (41)

4,50 €

Steinpilzcremesuppe

mit Sahnehaube (20,26)

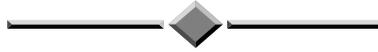
4,50 €

Hummercremesuppe

fein abgeschmeckt mit Weißwein und Sahne (20,21,26)

5,50 €

Fisch



Riesengarnelen (21) *nach Art des Hauses*
mit Zwiebeln und Lauch gebraten,
gem. Salatteller (41) und Reis
22,90 €

Lachsschnitte (23) *in Zitronenbutter gebraten*
mit gem. Salatteller (41) und Salzkartoffeln
18,80 €

Zander (23) *in Butter gebraten*
mit gem. Salatteller (41) und Salzkartoffeln
18,80 €

Steaks



Rumpsteak, ca. 200 g
mit Kräuterbutter(8), gem. Salatteller(41)
und Pommes Frites
19,80 €

Landknechtssteak
Rumpsteak, ca. 300 g
mit Speckböhnchen (7) und Bratkartoffeln (7)
22,80 €

Pfeffersteak, ca. 200 g
Rumpsteak mit Rahmsauce (20,26) und grünem Pfeffer,
gem. Salatteller (41) und Pommes frites
21,80 €

Filetsteak, ca. 200 g
mit Kräuterbutter (8), gem. Salatteller (41)
und Pommes frites
22,80 €

Holzfüllersteak, ca. 400 g
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
Kräuterbutter(8) und gem. Salatteller(41)
25,80 €

Steakteller
Kl. Rumpsteak, Schweinefilet
mit Böhnchen, Sauce béarnaise und Pommes frites
18,80 €

Wildgerichte



„Ik Woll, mien Buuk wör'n Hau-Schüün.“

Wild aus heimischen Wäldern auf Nachfrage

*Wildrahmsauce (20), gefüllte Birne, frische Champignons,
Rotkohl & Kroketten*

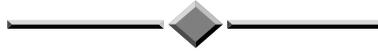
18,90 €

Heidschnuckenbraten

*Wacholderrahmsauce (20), Prinzessbohnen,
Birne mit Preiselbeeren gefüllt, Kroketten*

19,90 €

Spezialitäten



Grillplatte „Möhmes-Hof“

*Drei Schweinefilets im Speckmantel (7)
mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln (7)*

19,50 €

*optional mit Sauce**

Jägersteak

*Schweinefilet
mit frischen Champignons,
Salatteller (41) und Pommes frites*

18,80 €

Hähnchenbrust gebraten

*mit Sauce béarnaise (26) , Salatteller (41)
und Kroketten*

15,50 €

Pa. Schweineschnitzel (20,22,26)

mit Salatteller (41) und Pommes frites

13,80 €

** Sauce béarnaise oder Pfeffersauce*

3,50 €

Kleine Gerichte



Ratsherrentoast ⁽²⁰⁾

Rumpsteak, 140 g Zwiebeln & Spiegelei

10,90 €

Schweinesteak

Salatbeilage ⁽⁴¹⁾, Kräuterbutter & Toast ^(8,20)

9,90 €

Knipp

aus Heidschucken und Schweinefleisch ⁽²⁰⁾

mit Bratkartoffeln ⁽⁷⁾ & Gewürzgurke

9,90 €

Bauernomelette ⁽⁷⁾ mit Gewürzgurke

Gr. 8,90 € Kl. 7,50 €

Currywurst ⁽⁴²⁾

mit Toast ⁽²⁰⁾ 4,80 €

mit Pommes frites 7,80 €

Beilagen

Salzkartoffeln	3,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Sauce béarnaise	3,50 €
Pfeffersauce	3,50 €
Champignons	3,50 €
Gebr. Zwiebeln	2,20 €

Vegane & vegetarische Gerichte



Vegan

Sojagulasch mit Karotten & Zwiebeln

mit gekochtem Reis & gem. Salatteller (25,41)

15,80 €

Salatschüssel mit Balsamico-Essig

mit gebratenen Kartoffeln (41)

7,80 €

Vegetarisch

Camembert Kokotte

mit Kroketten, Gemüse & Sauce béarnaise

15,80 €

Veg. Bauernomelette

mit Gewürzgurke (7)

Gr. 8,90 € Kl. 7,50 €

Salatschüssel mit Edamer Käse

und knusprigen Croûtons (8)

8,80 €

Gebäckener Camembert mit Salat

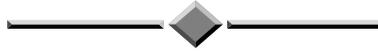
mit Preiselbeeren gefüllte Birne,

Toast und Butter

Kl. gem. Salatteller (8, 20, 41)

11,90 €

Salate



Salatschüssel mit Balsamico-Essig

Gebratenes Rindfleisch und Kartoffeln (41)

9,50 €

Salatschüssel mit Thunfisch

und Edamer Käse (8)

9,50 €

Salatteller mit Hähnchenbrust-Streifen (41)

9,50 €

Großer gem. Salatteller (41)

5,90 €

Kleiner gem. Salatteller (41)

4,50 €

Getränkekarte



Bier vom Fass: Veltins Pilsener & Grevensteiner

<i>Fassbier</i>	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €
	0,5 l	4,50 €

Flaschen Bier

<i>Veltins Malzbier</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Veltins Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Maisel's Weisse Hefe</i>	0,5 l	4,20 €
<i>Maisel's Weisse alkf. Hej</i>	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola (1,3,9), Coca-Cola light (19), Fanta (1,3), Sprite (1)

	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Mineralwasser MAGNU</i>	0,25 l	2,20 €
<i>mit Kohlensäure & still</i>	0,75 l	5,80 €
<i>BitterLemon (10)</i>	0,2 l	3,00 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft (rot), Bananensaft

Johannisbeersaft, Kirschsafft, Rhabarber

	0,2 l	2,80 €
	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Saftschorle</i>	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	3,50 €

Rotweine



Dornfelder

Weingut Raabe, Pfalz

feinherb

Im Bukett intensive Beeren- und Kirscharomen. Weicher, fruchtiger Körper und leichte Gerbstoffe.

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Dornfelder

Weingut Deimel, Pfalz

trocken

Fruchtige Aromen von Apfel, Aprikose und Honigmelone.

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Spätburgunder

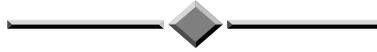
Peter Briem, Baden

trocken

Reichhaltig, an Brombeeren, Kirschen und Bittermandeln erinnerndes Aroma. Im Geschmack samtig, aber kraftvoll und belebend, passt der trockenere Spätburgunder ideal zu Wildgerichten oder Steaks mit gebratenen Zwiebeln.

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Rotweine



"Rot & Wild"

Merlot, Cabernet Sauvignon & Dornfelder

Weingut Tobias Rickers, Nahe

trocken

Fruchtiger & würziger Rotwein. Harmoniert zu gebratenem
Fleisch & Wildgerichten.

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Merlot

Concilio , Trentino-Italien

trocken

Kommt mit sattem Rubinrot ins Glas und offenbart die volle
Rebsortenfrucht des Merlots - Viel reife Pflaumen, allerlei
Waldbeeren und feine Gewürznuancen.

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Weissweine



Riesling

Weingut Albert KALLFELZ, Mosel

Hochgewächs, feinherb

Feinfruchtig und saftig, schöne mineralische Note

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Kerner

Weingut Tobias Rickers, Nahe

trocken

Fruchtige Aromen von Apfel, Aprikose und
Honigmelone.

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Roséwein



Portugieser, Weissherbst

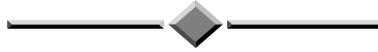
Weingut Dohlmühle, Rheinhessen

feinherb, Deutschland

Frischer, spritziger Sommerwein

Schoppen	0,2 l	5,50 €
Flasche	0,75l	16,50 €

Flaschenweine



Nero d'Avola

Contri Spumanti, Syrah, Sizilien-Italien

trocken

Aromen von Veilchen, Kräutern und reifen roten Früchten

wie Himbeeren und Kirschen

Flasche 0,75l 24,50 €

** * * * **

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Bordeaux

trocken

*Noten von schwarzen Beeren, vollmundig und sehr schön
strukturiert, gut eingebundene Tannine, schöne Röstaromen
im Finale.*

Flasche 0,75l 37,50 €

Brände & Magenbitter



Brände von Lantenhämmer

<i>Schlehen</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Marillen</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Mirabellen</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Waldhimbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,50 €</i>

Magenbitter

<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Heidegeist</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Ratzeputz</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Bullenschluck</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>FernetBranca</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>MentaBranca</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>

Appetitanreger

<i>Campari (1)</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Campari-Orange (1)</i>			<i>3,80 €</i>
<i>Martini Rot oder Weiß</i>	<i>5 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Sherry</i>	<i>5 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>trocken, medium und lieblich</i>			

Spirituosen



<i>Weizenkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>32%</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Steinhäger</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Bommerlunder</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Malteser Kreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>41,5%</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Myers Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Weinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Asbach</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>25%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Underberg kl. Flasche</i>	<i>2 cl</i>	<i>44%</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>17%</i>	<i>2,20 €</i>

Mix Getränke

<i>Cola -Korn (1,3,9)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cola -Bacardi (1,3,9)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Cola-Whiskey (1,3,9)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>uvm.</i>		

Heiße Getränke



Kaffee

<i>Cafe Creme, Tasse (9)</i>	2,50 €
<i>Cafe Creme, Kännchen (9)</i>	3,90 €
<i>Espresso (9)</i>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso (9)</i>	3,60 €
<i>Cappuccino (9,26)</i>	2,80 €
<i>Milchkaffee (9,26)</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato (9,26)</i>	3,50 €

Tee

<i>Glass (9)</i>	2,80 €
<i>Kännchen (9)</i>	3,90 €

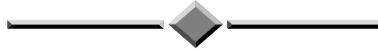
Heiße Schokolade

<i>Kleine Tasse Schokolade (26)</i>	2,80 €
<i>Grosse Tasse Schokolade (26)</i>	3,60 €

Für die kalte Jahreszeit

<i>Grog, 4 cl. Myers's Rum</i>	4,40 €
<i>Glühwein</i>	2,90 €

Neuigkeiten



Alle Neuigkeiten, Termine und Aktionen finden Sie unter:

Homepage

www.möhmes-hof.de



Facebook

www.facebook.com/Moehmes



Tripadvisor



Inhaltsstoffe / Allergene



1	<i>Farbstoffe</i>
2	<i>Konservierungsstoffe</i>
3	<i>Antioxydationsmittel</i>
4	<i>Geschmacksverstärker</i>
5	<i>Schwefeldioxid</i>
6	<i>Schwärzungsmittel</i>
7	<i>Phosphat</i>
8	<i>Milchweiß</i>
9	<i>Koffein</i>
10	<i>Chinin</i>
11	<i>Süßungsmittel</i>
12	<i>Phenylalaninquelle</i>
13	<i>Gewachst</i>
14	<i>Taurin</i>
19	<i>Antioxydationsmittel, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle</i>
20	<i>Glutenhaltiges Getreide</i>
21	<i>Krebstiere/Schalentiere</i>
22	<i>Eier</i>
23	<i>Fisch</i>
24	<i>Erdnüsse</i>
25	<i>Soja</i>
26	<i>Milch/Laktose</i>
27	<i>Nüsse/Schalenfrüchte</i>
28	<i>Sellerie</i>
29	<i>Senf</i>
30	<i>Sesam</i>
33	<i>Weichtier</i>
41	<i>Keine Deklaration nötig</i>
42	<i>Nitritpöcklsalz, E250, E300 /301 E621, E450, E330 im Brot könnte Konservierungsstoff sein !</i>