

Speisen & Getränke

Mo./Di.: Ruhetag
Mi. - Fr.: 17.00 - 21.00 Uhr
Samstag: 16.00 - 21:00 Uhr
Sonntag: 12:00 - 21:00 Uhr

📱 @langenhorstevents
📍 Langenhorst Events



RESTAURANT
Langenhorst

Vorspeisen & Snacks

LOADED FRIES

9.90€

Pommes frites mit Trüffelmayo, roten Zwiebeln, Parmesan und Lauchzwiebeln

CARPACCIO VOM RIND

13.90€

mit Parmesan, Pinienkernen, Rucola und Sesam dressing

BRATKARTOFFELN MIT SPIEGELEI

9.90€

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und drei Spiegeleiern



Suppen

STRAUCHTOMATENCREMESUPPE

6.90€

Strauchtomaten und Sahne

KLARE RINDFLEISCHSUPPE 👍

7.50€

Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen (siehe Bild)

DEFTIGE GULASCHSUPPE

7.50€

Rindfleisch, Paprika und milder Chili



Jeden Sonntag von **12:00 - 14:30 Uhr**
Tagessuppe & Tagesdessert „**Auf's Haus!**“

Steak

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit Salz und Pfeffer

200g	300g
23.90€	29.90€

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit Grillbutter gratiniert

25.90€	31.90€
---------------	---------------

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit Chimichurri-Kruste (siehe Bild/Textfeld)*

25.90€	31.90€
---------------	---------------



***Chimichurri**

...ist ein argentinisches Topping
aus Kräutern und Knoblauch.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern,
grillen wir Ihr Steak Medium!

Fleisch

MARINIERTE SPARE RIBS 400G

mit Krautsalat und einem Dip nach Wahl

18.90€

RIBS & WINGS

Spare Ribs 200g & 5 Stk. Kikok Chicken Wings mit einem Dip nach Wahl

19.90€

L

Mittwoch: Spare Ribs **All-you-can-eat!**
Inkl. einer Beilage 24.90€

Saucen & Dips

PFEFFERRAHMSAUCE	3.90€
CHAMPIGNONRAHMSAUCE	3.90€
JÄGERSAUCE	3.90€
PAPRIKASAUCE	3.90€
SAUCE HOLLANDAISE	3.90€
KRÄUTERBUTTER	3.90€
GRILLBUTTER	3.90€
BBQ DIP	2.90€
CHILI CHEESE DIP	2.90€
SPICY-MAYO DIP	2.90€
KRÄUTER-MAYO DIP	2.90€
AIOLI DIP	2.90€
SOUR CREAM DIP	2.90€
PARMESAN DIP	2.90€
CRANBERRY DIP	2.90€
APFELKOMPOTT	2.90€





Alle
Schnitzelgerichte
sind auch als
Seniorenportionen
erhältlich!

Schnitzel

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

26.90€

vom Kalb, dazu Pommes frites

SCHNITZEL „WIENER“ ART

18.90€

vom Schwein, dazu Pommes frites

SCHNITZEL „JÄGER- ODER ZIGEUNER“ ART

19.90€

vom Schwein, dazu Pommes frites

SCHNITZEL „MELBA“ ART

21.50€

*vom Schwein mit Pfirsichspalten und Camembert
überbacken, dazu Kartoffelrösti*

SCHNITZEL „HOLSTEINER“ ART 👍

21.90€

vom Schwein mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln. (siehe Bild)
Unsere Empfehlung: mit Kräuterbutter 2,90€

SCHNITZEL CAPRESE

21.90€

*vom Schwein mit Strauchtomaten und Büffelmozzarella
überbacken, dazu Bratkartoffeln*

HUNDEZÜCHTERSCHNITZEL 300G

25.90€

vom Schwein mit Schmorzwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln



Zu jedem Schnitzel ist ein Salat vom Salatbuffet **inklusive!**



Alle Burger
werden mit
Dry Aged Patty in
sanftem Kartoffel
Bun serviert!

Gourmet Burger

BBQ ANGUS BURGER 👍

16.90€

Dry Aged Angus Rind, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Cheddar, Knoblauch-Mayo und BBQ Sauce (siehe Bild). Unsere Empfehlung: mit Spiegelei oder Bacon, jeweils 1,50€

SPICY ANGUS BURGER

16.90€

Dry Aged Angus Rind, Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Jalapenos, Cheddar und Spicy-Mayo

CHILI CHEESE ANGUS BURGER

16.90€

Dry Aged Angus Rind, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Jalapenos, Bacon, Nachos, Cheddar und Chili Cheese Sauce

HÜTTEN BURGER

16.90€

Dry Aged Angus Rind, Blattsalat, Tomate, Schmorzwiebeln, Kartoffelrösti, Bergkäse und Kräuter-Mayo

CHEATDAY ANGUS BURGER 400G

19.90€

Doppelt Dry Aged Angus Rind, Rösti, Schmorzwiebeln, Bacon, Cheddar und Knoblauch-Mayo, ohne „Grünzeug“

L

Donnerstag: **Burgertag!**

Jeder Burger inkl. Beilage **17.90€**
(Ausgenommen Cheatday Burger & Lachs-Burger)



Alle Burger
werden mit
Dry Aged Patty in
sanftem Kartoffel
Bun serviert!

Gourmet Burger

CAESAR BURGER 👍

16.90€

*Crispy Chicken, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln,
Parmesan, Caesar Sauce und Cheddar*

LACHS-BURGER 👍

19.90€

*Lachsfilet, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Blattspinat,
Parmesan und Sour Cream (siehe Bild)*

VEGGIE BURGER

15.90€

Falafelpatty, Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddar und Knoblauch-Mayo

Extras

SPIEGELEI / BACON / EXTRA RÖSTI

1.50€

JALAPENOS / SCHMORZWIEBELN / NACHOS / EXTRA CHEDDAR / EXTRA BERGKÄSE

1.00€

EXTRA PATTY

4.00€

LOW CARB OHNE BUN

0.00€

Beilagen

POMMES FRITES	4.50€
SÜSSKARTOFFELPOMMES	4.50€
KARTOFFELWEDGES	4.50€
KROKETTEN	4.50€
BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN	4.90€
BUTTERREIS	4.50€
GEBRATENE CHAMPIGNONS	4.50€
BLATTSPINAT MIT ZWIEBELN & KNOBLAUCH	4.50€
APFELROTKOHL	4.50€
BEILAGENSALAT VOM SALATBUFFET	5.50€
OFENFRISCHES CIABATTA MIT EINEM DIP	4.50€
GEBUTTERTE TAGLIATELLE	4.50€



Klassiker

RINDERROULADE

21.90€

gefüllt mit Speck, Senf, Gurke und Zwiebeln, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

TAGLIATELLE MIT HÄHNCHENBRUST

16.90€

in Bärlauchsahnesauce mit Kirschtomaten

CAESAR SALAT 👍

15.90€

mit gebratener Hähnchenbrust, Parmesan, Kirschtomaten und Croûtons

BACKOFENKARTOFFEL LACHSFILET

20.90€

Gebratenes Lachsfilet, dazu Sour Cream und gemischter Salat

GEBRATENES LACHSFILET

21.90€

mit Blattspinat und Rosmarin-Schmörkes mit Meersalz

GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST

24.90€

mit Babyblattspinat, Rosmarin-Schmörkes mit Meersalz / Würzjus

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

24.90€

mit Apfelrotkohl und Rosmarin-Schmörkes mit Meersalz / Würzjus

Vegetarisch

THAI CURRY MIT BASMATI-REIS (ASIATISCH)

15.90€

mit Kokosmilch und verschiedenem Gemüse (Vegan)

BACKOFENKARTOFFEL VEGGIE

14.90€

mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, dazu Sour Cream und gemischter Salat (Veggie)

PENNE

14.50€

in Bärlauchsahnesauce mit Kirschtomaten (Veggie)



Kindergerichte

PIPPI LANGSTRUMPF

7.90€

Bandnudeln mit Sauce Bolognese

PEPPA WUTZ

9.50€

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Apfelmus

PAW PATROL

9.50€

Sechs Chicken Nuggets mit Pommes frites und Apfelmus

BOB DER BAUMEISTER

10.50€

Crispy Chicken Burger mit Salat, Tomate, Gurke, Mayo & Ketchup, dazu Pommes frites und Apfelmus

ELSA DIE EISKÖNIGIN

2.50€

eine Kugel Eis (Erdbeer, Vanille oder Schokolade)

Dessert

LANGENHORSTER HERRENCREME

7.90€

Hausgemachter Vanillepudding, Zartbitterschokolade, Sahne & Rum

SCHOKOBROWNIE

7.90€

mit Amarena-Eis und Sahne

VANILLE-TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE

8.50€

mit Rohrzucker flambiert

Softdrinks

	0,2l	0,3l	0,5l	0,7l
COCA, FANTA, SPRITE, SPEZI	2.30€	3.60€	5.50€	
COCA COLA LIGHT/ZERO		3.60€	5.50€	
MINERALWASSER	2.30€	3.20€	5.50€	6.80€
THOMAS HENRY BITTER LEMON / TONIC WATER	2.40€			
FUZETEA ICE TEA PFIRSICH / ZITRONE		3.60€		
	0,25l			0,7l
STILLES WASSER	3.00€			6.80€

Säfte

	0,2l	0,3l	0,5l
VAN NAHMEN APFELSAFT / ORANGENSAFT JOHANNISBEERSAFT / MARACUJASAFT	2.50€	3.60€	
APFELSCHORLE / ORANGENSAFTSCHORLE JOHANNISBEERSCHORLE / MARACUJASCHORLE	2.30€	3.60€	5.50€
VIO RHABARBERSCHORLE / APFELSCHORLE / JOHANNISBEERSCHORLE		3.80€	

Hausgemachte Limonaden

KLASSISCHE ZITRONENLIMONADE 500ML	6.90€
<i>mit Zuckersirup, frischem Zitronensaft, Sprudelwasser, Eiswürfeln, Zitronenscheiben, Minze und Gurke</i>	
HOLUNDER-MINZE-LIMONADE 500ML	6.90€
<i>mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Sprudelwasser, Sprite, Eiswürfeln, Minze, Zitrone und Limette</i>	
FRUCHTIGE MANGO-LIMONADE	6.90€
<i>mit Mango-Sirup, Limettensaft, Sprudelwasser, Eiswürfeln und Minze</i>	



Bier

	0,3l	0,5l
BITBURGER VOM FASS	3.60€	5.50€
BENEDIKTINER HELLES	3.60€	5.50€
BITBURGER 0,0%	3.60€	5.50€
BITBURGER RADLER 0,0%	3.60€	5.50€
BOLTEN ALT	3.60€	5.50€
BENEDIKTINER WEISSBIER		5.50€
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI		5.50€
FELDSCHLÖSSCHEN MALZBIER	3.60€	5.50€

Aperitifs

APEROL SPRITZ 0,25L	6.90€
LILLET WILDBERRY 0,25L	6.90€
HUGO PROSECCO 0,25L	6.90€
LIMONCELLO SPRITZ 0,25L	6.90€



Heißgetränke

KAFFEE CRÈME	2.50€
POTT KAFFEE CRÈME	3.50€
KAFFEE ENTKOFFEINIERT	2.50€
ESPRESSO	2.20€
DOPPELTER ESPRESSO	3.70€
ESPRESSO MACCHIATO	2.90€
CAPPUCCINO	3.20€
MILCHKAFFEE	3.20€
LATTE MACCHIATO	3.20€
KAKAO	2.50€
POTT KAKAO	3.90€
<i>mit Sahne</i>	
POTT TEE	3.50€
<i>Kamille, grüner, schwarzer, Brennnessel, Türkischer Apfel usw.</i>	

Digestifs

LINIE AQUAVIT <i>2CL</i>	3.20€
MALTESER KREUZ AQUAVIT <i>2CL</i>	2.80€
OBSTWASSER <i>2CL</i>	2.50€
GRAPPA, SIEHE - GRAPPAKARTE <i>2CL</i>	4.50€
RAMAZOTTI <i>4CL</i>	3.50€
103ER <i>2CL</i>	2.20€
HASELNUSS <i>2CL</i>	2.90€
SASSE SECHSER <i>2CL</i>	2.90€
LAGERKORN <i>2CL</i>	2.90€
CALVADOS <i>2CL</i>	2.90€

Liköre

HEISSE LIEBE <i>0.2L</i>	1.90€
GRANATE <i>2CL</i>	1.90€
BEEREN <i>2CL</i>	1.90€
BAILEYS <i>2CL</i>	2.50€
KORN <i>2CL</i>	1.90€
DARK MARK <i>2CL</i>	2.20€



Longdrinks

KORN COLA 0.2L	3.50€
BACARDI COLA 0.2L	4.00€
HAVANA CLUB COLA 0.2L	4.50€
JÄGERMEISTER COLA 0.2L	4.00€
WEINBRAND COLA 0.2L	4.00€
WHISKEY COLA 0.2L	4.00€
VODKA O-SAFT 0.2L	4.00€
VODKA ENERGY 0.2L	4.00€

Bitter und Kräuter

KÜMMERLING 2CL	2.60€
UNDERBERG 2CL	2.80€
JÄGERMEISTER 2CL	2.20€
RAMAZOTTI 4CL	3.50€
FERNET-BRANCA 2CL	2.40€



Whiskey, Weinbrand & Cognac

JACK DANIELS 2CL	4.00€
JOHNNIE WALKER 2CL	3.50€
MARIA CRON 2CL	3.00€
NAPOLEON 2CL	2.50€
103ER 2CL	2.20€

Longdrinks

BACARDI 2CL	2.40€
HAVANA CLUB 2CL	3.50€
VODKA GORBATSCHOW 2CL	2.40€
GORDON'S DRY GIN 2CL	2.40€



Weißweine

0,2l

0,75l

GRAUBURGUNDER TROCKEN WEINGUT KIEFER, BADEN

7.50€

Intensive Nase nach gelben Früchten, etwas Orange und mineralischen Anklängen. Am Gaumen fein fruchtig mit reifer, weicher Säure.

SCHEUREBE FEINHERB, WEINGUT RICKES, NAHE

7.90€ 24.90€

Die Scheurebe ist aromatisch, hat eine feine Würze, die Süße ist perfekt integriert, der Wein bleibt frisch und spritzig.

CHARDONNAY TROCKEN, WEINGUT HOCHDÖRFFER, PFALZ

7.90€ 24.90€

Familiengeführtes Weingut in der Südpfalz. In der Nase Duft nach Birnen und Honigmelonen. Am Gaumen weich mit feinem Schmelz, elegante, weiche Säure.

(DEN TAG VERSÜSSEN) FEINHERB, WEINGUT KIEFER, BADEN

7.90€ 24.90€

Weinvergnügen pur. In der komplexen Nase betörende Aromen von tropischen Früchten, Nektarinen und floralen Noten. Verspielt am Gaumen mit intensiven Aprikosen, erfrischenden Zitrusfrüchten und langem Nachhall.



Roséweine

0,2l 0,75l

ROSÉ HALBTROCKEN, WEINGUT LORENZ, MOSEL

7.90€ 24.90€

Der Wein fasziniert durch seinen feinen Duft:

Himbeeren, Kirschen, Zitrus und würzige Noten. Verspielt und harmonisch wirkt er auf der Zunge mit eleganten, süßen Beerenaromen.

CHAMP DE GRILLON ROSÉ TROCKEN, DOMAINE LA CROIX, SÜDFRANKREICH

7.90€ 24.90€

Kühle Beerenfrüchte und die typische Würze des Roussillon betören die Nase. Dieser elegante Tropfen zeigt eine tolle Balance zwischen animierender Frische und feinster Aromenvielfalt.

Rotweine

0,2l 0,75l

„DIE FREUDE TEILEN“ FEINHERB, WEINGUT KIEFER, BADEN

7.90€ 24.90€

In der offenen Nase duften feine Früchte (Himbeeren, Kirschen) und animierend, rauchig-pfeffrige Anklänge. Sehr schöne Dichte und Fruchtsüße verbreiten sich auf der Zunge.

PRIMITIVO TROCKEN, CONTI LECCA, APULIEN ITALIEN

7.90€ 24.90€

In der Nase Kirschen, eingekochte Pflaumen, Räucherspeck und süßlicher Lakritz. Am Gaumen schmeckt er saftig, weich, elegant mit vielen konzentrierten Aromen.

RONDEUR APPASSIMENTO, SÜDFRANKREICH

32.90€

Die Essenz des südfranzösischen Sommers. Der Wein hat eine imposante Fülle, viel Schmelz und die feine Süße vollreifer Beeren.

Chronik des Hauses

- 1900** Hermann Graaf erbaut das Haus an der Reeser Landstr.
- 1913** Hermann Graaf übergibt den Besitz seinem Stiefsohn Hendrich Westerhoff. Später wurde das Haus nach dem Landstrich benannt, der sich von der jetzigen B67 bis weit hinter Schepers hinzog. Beziehungen zu den damaligen Ämtern, sorgten dafür, dass kurz darauf der vehlinger Bahnhof direkt gegenüber der Langenhorst errichtet wurde. Den Reisenden bot dieser Ort schon damals eine Stätte der Rast.
- 1945** Hermann Tebbe beseitigte die Kriegsschäden.
- 1967** Aufgabe der Landwirtschaft, die bis dahin das Überleben der Wirtsleute gewährleistete. Die Langenhorst war nur eine kleine Nebeneinnahme, die man trotz Schicksalsschläge, Kriegswirkungen, Krankheit und Verlusten engster Familienmitglieder stets weiterführte.
- 1968** Vergrößerte Heinz Westerhoff den kleinen Saal - das heutige Kaminzimmer.
- 1970** Entstand im hinteren Teil der Langenhorst, der bis dahin landwirtschaftlich genutzt wurde, der Goldbrunnen. Aus Platzgründen und mangelnder Rentabilität baute man den Goldbrunnen zu einem Saal aus.
- 1985** Besann man sich wieder der guten alten Zeit, und unter der Leitung von Detlef Westerhoff entstand wieder eine Gartenterrasse.

Monika Westerhoff-Boland



Interessant!

In den Nachkriegszeiten war die Langenhorst Dreh- und Angelpunkt verschiedenster behördlicher Aktivitäten.

- ✓ Abschließen und Kontrollieren von Pferdesicherungen, wöchentliche Auszahlung von Stempelgeld.
- ✓ Auch als Wahllokal wurde die Langenhorst genutzt.
- ✓ Rückerstattung von Dieselgeld an die Bauern