

Herzlich Willkommen

Genießen Sie herzlichen Service & eine bodenständig gute Küche, Sie ist:
ehrlich, authentisch, gesund und frisch.

Wir konzentrieren uns ganz auf das Wesentliche:

„Region & Land – schafft – Qualität“

**Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend in einer entspannten
Atmosphäre**

Aperitif Empfehlung

Prosecco oder alkoholfreier PriSecco von der BIO-Manufaktur Jörg Geiger	7,50 €
Alkoholfreier Martini Floreale Pomegranate, mit Minze & Eis	8,40 €
Aperol Spritz, der Klassiker, mit Eis & Prosecco	8,50 €
Prosecco mit Wild Berry, Eis und einem Schuss Lillet	8,50 €
Sarti Spritz – “Der neue Sommerdrink”, weniger herb und dafür fruchtiger	8,50 €
Genuss Pur - Ramazzotti „Rosato “- Prosecco, Basilikum & Eis	8,50 €

“Regionaler geht’s kaum”

Gin Tonic mit Gin 049 aufgefüllt, dazu Salbei, Gurke und Limette	9,90 €
Gin Tonic mit Hagener TEUTO GIN in verschiedenen Sorten	9,50 €

Hier finden Sie unsere Getränkekarten

Bar & Spezialitätenkarte *



Große Weinkarte *



*Änderungen vorbehalten

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein	0,2L	0,75L
Riesling trocken VDP Weingut Allendorf Rheinhessen	8,50	29,50
Grauburgunder QbA trocken Weingut Manz Rheinhessen	8,70	30,00
Chenin Blanc trocken Weingut Seebrich Rheinhessen	8,50	29,50
Grüner Veltliner trocken Weingut Harald Haimer Weinviertel	9,00	31,00
Rotwein		
Primitivo trocken Puglia Italien	8,50	29,50
Syrah trocken La Grange Terroir Frankreich	8,50	29,50
Cuveé Herzdame Weingut Hiss Baden <i>Spätburgunder; Cabernet Sauvignon; Dornfelder</i>	8,50	29,50
Malbec Weingut Domaine du Chapitre Loiretal, Frankreich	8,50	29,50
Rosé		
Rosé Spätburgunder trocken Weingut Allendorf Rhein	8,50	29,50
Cabernet Sauvignon Rosé trocken Weingut Enate Spanien	8,50	29,50
Vom Fass	0,3L	0,5L
Krombacher Pils Alster Krefelder Tango Kellerbier	3,90	5,50
Herr Schmidt, das Osnabrücker Pils	4,00	6,00
Hopf Weißbier aus Miesbach in Bayern	3,90	5,50
Starnberger Hell	3,90	5,50
Saftschorlen von Lauwerth's Natursäften		
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Kirschsafft, Rhabarbersaft, Traubensaft	3,80	4,80

Vorspeisen

Sellerie Carpaccio Feldsalat Nuss - Vinaigrette Lauch Öl Kresse	14,50
Ziegenkäse Rosmarinhonig Rote Bete Carpaccio Feigensenf bunte Zupfsalate Himbeere Vinaigrette 🌿	16,90
Roastbeef kalt vom Black Angus Rind Rucola Trüffel-Mayonnaise Parmesan Zupfsalate Balsamico Vinaigrette	19,50
Geräuchertes Forellenfilet von Fredmys Iburger Forellen Apfel & Fenchel Meerrettich Creme Pumpernickel Crumble	17,50
Vorspeisenteller	19,00
mit allem, was unser Küchenteam gerne isst, gerne auch für 2 Personen	29,90

Suppen

Bad Iburger Rinderkraftbrühe mit Klößchen & Eierstich	8,50
Blumenkohl Rahmsuppe mit Trüffel	9,50
Ingwer Curry Cremesuppe mit Mandelmilch Vegetarisch und gebackenen Sesam Krokette 🌿	9,80
Edelfischeintopf mit Safran	12,90

Landidyll Menü

Gebeizter Fjord Lachs Kartoffelpfannkuchen
Salatbouquet | Dill-Senf-Sauce

~~~~~

Schonend geschmortes Ossobuco  
vom Phillips Weideochsen | Rotwein – Schmor - Sauce  
Champignon – Zwiebel – Karotten | Kartoffelstampf

~~~~~

Pancakes | Kirschragout
Vanillesauce | hausgemachtes Eis

~~~~~

Menü 60,00 € | Hauptgang 34,90€

## Klassiker vom Freden

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>„Freden“ Bowl</b>                                                      | 16,50  |
| Buntes Schwenk Gemüse mit frischem Kartoffelstampf von Meiners Kartoffeln |        |
| dazu: gebratene Brust vom Landhahn   Currysauce                           | +13,50 |
| dazu: gebratenes Zanderfilet   Kräuter Beurre Blanc                       | +14,90 |
| <b>„Freden“ Burger – gerne auch vegetarisch</b> 🌿                         | 19,90  |
| Preiselbeer-BBQ-Dip   Bacon   Tomate   Gurke   Pommes Frites              |        |
| <b>Bad Iburger Forelle von Dettmeyers, „Müllerin“ oder „Blau“</b>         | 24,00  |
| dazu Butterkartoffeln, Preiselbeer-Sahneerrettich & Blattsalat in Sahne   |        |
| <b>Kalbsschnitzel vom Rosato Kalb</b>                                     | 29,00  |
| Kapern   Sardelle   Preiselbeeren   Pommes Frites   Blattsalat            |        |
| <b>Rumpsteak vom Black Angus Rind (250 g) mit leichter Fettkante</b>      | 39,50  |
| Cognac - Pfeffer-Jus   Bohnenmelange mit Speck   Bratkartoffeln           |        |

## Grüner Seitensprung 🌿

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gebackene Süßkartoffel gefüllt mit Gemüse Linsenragout</b>      | 21,90 |
| Polenta Schnitte   Tahini Joghurt Sauce                            |       |
| <b>Spinatknödel   Ofen – Wurzelgemüse   Thymian und Knoblauch</b>  | 22,50 |
| Leichte Käse Schaumsauce   geröstet Nüsse   Zitronen – Pfeffer     |       |
| <b>Ricotta-Ravioli in Salbei-Butter mit geschwenktem Radicchio</b> | 25,00 |
| Rucola   geriebener Parmesan                                       |       |

### Bunter „Freden“ Salat

Pflücksalate | Tomaten | Gurke | rote Zwiebeln | Radieschen | Croutons

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>vegetarisch</b> mit Ofengemüse   Oliven   Nüsse   Feta Käse   Humus | 20,00 |
| mit Streifen von der Poularden Brust und Dip                           | 22,50 |
| mit gebratenem Fjord Lachs Filet   Dill Creme Fraîche                  | 24,50 |

**Dressings zur Wahl: Balsamico | Joghurt | Caesar | Himbeere**

## Fisch

**Filet von Skrei (Winter Kabeljau) auf Crémant Buere Blanc** 38,90  
 Karamellisierte Karotten | gebratener wilder Broccoli | Safran Risotto

**Dreierlei Edelfischfilets im Ofen gegart mit Garnele | Krustentier Schaum** 39,90  
 Pasta mit Pesto | Ofengemüse

## „Waidmannsheil“

*Wild, das wohl nachhaltigste Fleisch*

*Von traditioneller & schonender Jagd aus heimischen Wäldern um Bad Iburg*

**Wildgulasch von Tieren aus dem heimischen Revier** 29,50  
 Preiselbeersauce | gefüllte Birne | gebratene Pilze | Butterspätzle

**Rehnüsschen rosa gebraten | Trüffeljus |** 42,00  
 Gebackene Kartoffelwaffel | Wurzel - Birnen Gemüse | Waldpilze

**2 Wildbratwürste auf Speck – Sauerkraut und Kartoffelpüree** 22,50

## Saisonaler Genuss

**Filet vom Stroh Schwein | Bacon | Birnen-Verjus-Sauce mit weißem Pfeffer** 31,00  
 Rahmwirsing | gebratene Kartoffelpickert

**Cordon bleu vom Kalbrücken mit Kochschinken und Bergkäse** 35,00  
 Kräuterjus | bunte Bohnen | Röstkartoffeln

**Brust von der Maispoularde Sous Vide gegart | Honig Thymian Jus** 33,00  
 Schwenkgemüse | Pasta mit Pesto

**Filet vom Black Angus Weiderind in einer Portwein Dijon Senf Jus** 45,00  
 Grillgemüse | Kartoffelgratin



## *Dessertempfehlung*

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Verschiedene Eissorten</b>                                          |       |
| aus der Speiseeismanufaktur Hilter. Fragen Sie unseren Service.        | 2,00  |
| <b>Italienisches Trio Affogato</b>                                     |       |
| Vanilleeis   Espresso   2cl Marzadro Crema Alpina Pistacchio           | 9,00  |
| <b>Crème Brûlée mit hausgemachtem Fruchtsorbet</b>                     | 9,90  |
| <b>„Schoki pur“</b>                                                    |       |
| Schokoladen Mousse   Schokoladeneis   frische Früchte   Schoko Brownie | 12,00 |
| <b>Zitronencreme   Joghurt – Estragon Schaum   Mango</b>               | 13,00 |
| <b>Hausgemachtes Blaubeere Eis auf weißer Schokoladensauce</b>         | 11,00 |
| Garniert mit frischem Obst                                             |       |
| <b>Dessertvariation „Surprise“   Lassen Sie sich überraschen</b>       | 14,50 |

### **Hinweis zu Unverträglichkeiten**

Liebe Gäste, wir möchten Ihnen einen unbeschwerten Genuss ermöglichen und versuchen, auf Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Bei schwerwiegenden Allergien bitten wir jedoch um Verständnis, dass wir die Verantwortung hierfür nicht übernehmen können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen unbeschwerten Genuss in unserem Haus. Alle Preise inklusive MwSt. Gerne geben wir Ihnen unsere separate Allergiker-Karte, darin erhalten Sie Auskunft über die, in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten."

*Und so ticken wir im „Gasthof Zum Freden“ ...*

Speisen, Feiern und sich verwöhnen lassen, ein Ausdruck feinsten Lebensfreude, gepflegte Gastronomie, die Sie in den Mittelpunkt unserer Arbeit stellt.

**Im Landidyll Hotel „Gasthof Zum Freden“ erwartet Sie:**

Eine kleine geschlossene Welt, in der aus Gästen Freunde werden  
 und in der jeder auf Ihr Wohl bedacht ist und möchte,  
 dass Sie schöne Stunden bei uns verbringen  
 und gerne wiederkommen.

*Wir freuen uns, Sie als Gast zu haben!*

*Ihre Familie Eichholz und das gesamte Team*

**Ab einer Personenzahl von 8 Personen rechnen wir nur Tischweise ab**

## Unsere Lokalhelden

Wir arbeiten mit regionalen Partnern und legen großen Wert auf heimische Zutaten. Diese kommen nicht nur aus der Region, sondern auch von den Orten, wo sie hierzulande einfach am besten sind. Genießen Sie unverwechselbare, kulinarische Spezialitäten aus der Heimat – jede von ihnen verwöhnt mit ihrem ganz eigenen Geschmack.

### Eine kleine Auswahl unserer lokalen Partner

Wild: Landesforsten Palsterkamp / Privatreviere  
Landesforst / Reviere im Osnabrücker Land  
Kartoffelhof Meiners, Bad Iburg (Glane)

Forellenzucht Dettmeyer, Bad Iburg  
Westmeyer  
Spargelhof Wenner, Hilter a.T.W.  
Spargelhof Heringhaus, Bad Iburg (Glane)  
Spargel und Erdbeere Hof Borgmeyer (Dissen)  
Eier: Hof Buddendiek, Bad Laer  
Fleisch: Landschlachtereier Beermann, Bad Laer

Brennerei Rosche, Haselünne  
Edelkorn | Gin | Alter Weinbrand

Gin 49 & Herr Schmid Pils aus Osnabrück  
TEUTO GIN aus Hagen aTW  
Wein und regionale Spirituosen:  
Wein Tepe, Bad Rothenfelde  
Fruchtsäfte: Mosterei Lauwerth, Bad Iburg

Obstbrände: Brennerei Lantenhammer  
Tradition und Innovation für höchste Qualität

PriSecco:  
Bio – Mosterei Jörg Geiger  
Weinhof Brinkmann

Felix mit dem grünen Daumen  
Kräuter | Früchte | Salate | Gemüse

### WAS UNS LANDIDYLL HOTELS VEREINT ...

Die Landidyll Küchenchefs legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frischen & zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert. So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen landidyllischen Region.

### ALLE GERICHTE DIESER REGIONALEN LANDIDYLL SPEISEKARTE SIND GARANTIERT:

- frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen
- ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet und natürlich lecker...**Besuchen Sie uns auch online**



### Smartphone zücken und Urlaub gestalten.

Jetzt schon alle Informationen, Angebote und Tipps für Ihren Aufenthalt entdecken.

In Zusammenarbeit mit:  GASTFREUND

Mit einem Klick zur digitalen Gästemappe

|                                                                                                                                                |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Wildschweinfilet im Pfeffer Mohn Mantel gebraten mit Powidl Toast<br/>Flower Sprouts und Staudensellerie   Pilzrahmsauce nach Jäger Art</b> | <b>42,-€</b>               |
| <b>Eismeer Kabeljau mit geschmortem Spitzkohl, Safran Kartoffelwürfel<br/>Bronzefenchel, geröstete Mandeln und Riesling Bure Blanc</b>         | <b>39,-€</b>               |
| <b>Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“ Remouladensauce Salatbouquet<br/>als Hauptgang mit Bratkartoffeln</b>                                  | <b>18,- €<br/>25,50 €</b>  |
| <b>Räucherlachs von Westmeyer aus Hagen aTW   Dill Senfsauce<br/>Salatbouquet   Kartoffelrösti<br/>Als Hauptgang</b>                           | <b>19,00 €<br/>26,50 €</b> |
| <b>Pochiertes Landei von Bauer Buddendiek auf geröstetem Sauerteig Brot<br/>Blattspinat und Trüffel Hollandaise</b>                            | <b>18,50 €</b>             |

**ENTE GEFÜLLT MIT GEBRATENEM APFEL**

Entenkeule gefüllt mit Reineta-Apfel, gegrillte Entenbrust, getrocknete Aprikosen, Kastanien und Amontillado-Sauce  
 39 €

**RINDERFILET ROSSINI**

Gereiftes Simmentaler Rinderfilet, Topinambur-Püree, Foie-Gras-Escalope, Trüffel und Portweinsauce  
 48 €

**SPANFERKEL VOM „PORC NEGRE“**

Mallorquinisches schwarzes Spanferkel, geröstetes Zwiebelpüree, confierte Süßkartoffel und Aprikosen-Chutney aus Porreres

**Haben Sie einen Wunsch, bitte sprechen Sie uns an:**

**Schweineschnitzel | Rinderzunge | Vesperplatte**

Folgendes Symbol kennzeichnet unsere Vegetarischen Speisen 