

*Herzlich Willkommen*

Genießen Sie herzlichen Service & eine bodenständig gute Küche, Sie ist:  
ehrllich, 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 Crodino Spritz mit Eis Orange & Sodawasser	8,40 €
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 €

## Unsere Weinempfehlungen

Glasweise oder als ganze Flasche

<b>Weißwein</b>	<b>0,2L</b>
Sauvignon Blanc   trocken   Weingut Sander   Rheinhessen	8,50
Grauburgunder   QbA trocken   Weingut Manz   Rheinhessen	8,70
Cuvée „Grohsartig“ Weissburgunder & Chardonnay Trocken   Weingut Groh   Rheinhessen	8,70
Cuvée Diehl 3 zu 1   trocken   Weingut Diehl   Pfalz <i>Rebsorte: Scheurebe, Riesling, Muskateller</i>	8,50
<b>Rotwein</b>	
Primitivo   trocken   Puglia   Italien	8,50
Spätburgunder   trocken   Weingut Diehl   Pfalz	8,50
Cuveé Herzdame   feinherb   Weingut Hiss   Baden <i>Spätburgunder; Cabernet Sauvignon; Dornfelder</i>	8,50
Merlot   trocken   La Grange Terroir   Frankreich	8,70
<b>Rosé</b>	
Rosé Spätburgunder   trocken   Weingut Diehl   Pfalz	8,50
Rosé Lustspiel   trocken   Weingut Manz   Rheinhessen <i>Rebsorten: Frühburgunder; Merlot; Dornfelder</i>	8,70
<b>Vom Fass</b>	<b>0,3L</b>
Krombacher Pils   Alster   Krefelder   Tango	3,90
Herr Schmidt, das Osnabrücker Pils	4,00
Hopf Weißbier aus Miesbach in Bayern	3,90
Starnberger Hell	3,90
Büble Urbayrisch Dunkel	4,00
<b>Saftschorlen von Lauwerth's Natursäften</b>	
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Kirschsafft, Rhabarbersaft, Traubensaft	<b>0,3L    0,5L</b>
	3,90    5,20

## Vorspeisen

<b>Panzanella – italienischer Tomaten-Brot-Salat   Burrata</b> hausgemachtes Pesto   Oliven	16,00
<b>Ziegenkäse   Rosmarinhonig   Rote Bete Carpaccio   Feigensenf</b> bunte Zupfsalate   Himbeere Vinaigrette 🌿	16,90
<b>Weißer Spargel   hausgemachter Reh Kochschinken   Radieschen</b> Zupfsalate   Holunder - Vinaigrette	18,50
<b>Vorspeisenteller</b>	19,00
mit allem, was unser Küchenteam gerne isst, gerne auch für 2 Personen	29,90

## Suppen

<b>Bad Iburger Rinderkraftbrühe</b> mit Klößchen & Eierstich	8,90
<b>Rahmsuppe von Taurischem Stangenspargel</b> 🌿	11,00
<b>Edelfischeintopf mit Safran</b>	12,90

## Landidyll Menü

**Weißer Spargel | hausgemachter Reh Kochschinken | Radieschen**  
 Zupfsalate | Holunder - Vinaigrette

~~~~~

**„Osso Bucco“ geschmorte Beinscheibe vom Kalb**  
 Schmorsauce mit Wurzelgemüse und Tomaten  
 Thymianzucchini | Gebratene Polenta

~~~~~

**Karamellierter Rhabarber | Schmand Espuma | Zitronengel**  
 hausgemachtes Sorbet

~~~~~

**Menü 65,00 € | Hauptgang 37,00€**

**FRISCHER STANGEN SPARGEL**  
 vom Hof Borgmeyer | Heringhaus

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Portion frischer Spargel (250g) | 25,00 |
| Portion frischer Spargel (350g) | 29,90 |

**Dazu reichen wir Ihnen:**  
 Kartoffeln von Bauer Meiners  
 Butter Schmalz oder Sauce Hollandaise

**Spargelbeilagen zur Wahl**

|                                      |       |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
| Kräuterrührei von 3 Eiern            | 6,50  | Serrano Schinken 100 g               | 12,50 |
| Schnitzel vom Kalb 120 g             | 13,50 | Gekochter Schinken 100 g             | 8,50  |
| 2 Schweinemedallions mit Bacon 120 g | 12,00 | Kernschinken geräuchert 100g         | 9,50  |
| Filetsteak vom Black Angus 200 g     | 29,00 | Hausgemachter Reh Kochschinken 100 g | 12,50 |
| Lachssteak 150 g                     | 18,00 | Sauce extra                          | 3,00  |

## 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>         | 25,00  |
| 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>Gebackener Blumenkohl auf Parmesan - Tomaten Risotto</b>              | 21,90 |
| Kräuteröl   Rote Bete Radieschen   gerösteter Mais                       |       |
| <b>Große Rucola Gnocchi   frischer Stangenspargel   Zitronen Velouté</b> | 26,00 |
| geriebener Parmesan   gehackte Nüsse                                     |       |

## Bunter „Freden“ Salat

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Pflücksalate   Tomaten   Gurke   rote Zwiebeln   Radieschen   Croutons</b> |       |
| vegetarisch mit Ofengemüse   Oliven   Nüsse   Feta Käse   Humus               | 22,00 |
| mit Streifen von der Poularden Brust und Dip                                  | 23,50 |
| mit gebratenem Fjord Lachs Filet   Dill Creme Fraîche                         | 25,00 |
| <b>Dressings zur Wahl: Balsamico   Joghurt   Caesar   Himbeere</b>            |       |

## Fisch

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Filet vom Wolfsbarsch im Ofen mit Olivenöl und Limette gegart</b><br>Grünspargel Risotto   Pimento Öl   Oliven     | 38,90 |
| <b>Dreierlei Edelfischfilets im Ofen gegart mit Garnele   Krustentier Schaum</b><br>Bandnudeln mit Pesto   Ofengemüse | 39,90 |
| <b>Gebratene Riesengarnelen   Tagliatelle   Orangen – Pfeffer – Bisque</b><br>gerösteter wilder Broccoli              | 32,00 |

## „Waidmannsheil“

*Wild, das wohl nachhaltigste Fleisch*

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

|                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Wildgulasch von Tieren aus dem heimischen Revier</b><br>Preiselbeersauce   gefüllte Birne   gebratene Pilze   Butterspätzle | 29,50 |
| <b>Rehnüsschen rosa gebraten vom Maibock   Morchel - Rahm</b><br>Gebackene Kartoffelwaffel   gebratener Stangenspargel         | 40,00 |

## Saisonaler Genuss

|                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Filet vom Stroh Schwein   Bacon   Rotwein - Zwiebelsauce</b><br>Apfel Spitzkohl   gebratene Kartoffelpickert  | 32,50 |
| <b>Brust von der Maispoularde Sous Vide gegart</b><br>Zitronen - Knoblauch Jus   Schwenkgemüse   Pasta mit Pesto | 33,00 |



## Dessertempfehlung

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Verschiedene Eissorten</b><br>aus der Speiseeismanufaktur Hilter. Fragen Sie unseren Service.                   | 2,00  |
| <b>Italienisches Trio Affogato</b><br>Vanilleeis   Espresso   2cl Marzadro Crema Alpina Pistacchio                 | 9,00  |
| <b>Crème Brûlée</b> mit hausgemachtem Fruchtsorbet                                                                 | 9,90  |
| <b>Karamellierter Rhabarber</b>   Schmand Espuma   Zitronengel<br>hausgemachtes Sorbet                             | 12,00 |
| „Schoki pur“<br><b>Schokoladen Mousse</b>   <b>Schokoladeneis</b>   <b>frische Früchte</b>   <b>Schoko Brownie</b> | 12,00 |
| <b>Hausgemachtes Blaubeere Eis auf weißer Schokoladensauce</b><br>Garniert mit frischem Obst                       | 11,00 |
| <b>Biskuit Double</b><br>Feines Mousse-Biskuit-Törtchen im Glas   hausgemachtes Sorbet                             | 9,50  |

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

### 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.

*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*

## 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  
Wein Hof 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