

Langenhorst

DIE FREUNDLICHE LANDPARTIE

— since 1896 —



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo./Di.: Ruhetag
Mi. - Fr.: 17.00 - 21.00 Uhr
Sa./So.: 12.00 - 21:00 Uhr

SO FINDEN SIE UNS:

📍: @restaurantlangenhorst
📌: Restaurant Langenhorst
☎: 02874/2620
🌐: restaurant-langenhorst.de
✉: willkommen@restaurant-langenhorst.de



SCAN MICH!



Vorspeisen

OFENFRISCHES CIABATTA 3.90€

mit zwei Dips nach Wahl

VORSPEISENSALAT 4.50€

Gemischter Salat vom Salatbuffet

VORSPEISENPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN 16.90€

Chicken Wings, Onion Rings, Chilly Cheese Poppers, Nachos, Kartoffelwedges und zwei Dips nach Wahl

Suppen

STRAUCHTOMATENCREMESUPPE 4.90€

Strauchtomaten und Sahne

KLARE RINDFLEISCHSUPPE 🍷 5.90€

Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen *(siehe Bild)*

DEFTIGE GULASCHSUPPE 6.90€

Rindfleisch, Paprika, milder Chili

JEDEN MITTAG ZWISCHEN **12:00 - 14:30**
TAGESSUPPE & TAGESDESSERT
„AUF'S HAUS!“



***Chimichurri**

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

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

Steak

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK	200g	300g
mit Salz und Pfeffer	20.90€	26.90€
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK	200g	300g
mit Café de Paris Butter gratiniert	22.90€	28.90€
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 	200g	300g
mit Chimichurri-Kruste* (siehe Bild/Textfeld)	22.90€	28.90€

Fleisch

MARINIERTE SPARE RIBS 400G	18.90€
mit Krautsalat und einem Dip nach Wahl	
MARINIERTE KIKOK CHICKEN WINGS	18.95€
10 Stk. mit einem Dip nach Wahl	
RIBS & WINGS	19.95€
Spare Ribs 200g & 5 Stk. Kikok Chicken Wings mit einem Dip nach Wahl	

MITTWOCH SPARE RIBS ALL YOU CAN EAT!
INKL. EINER BEILAGE 24.90€



Saucen & Dips

PFEFFERRAHMSAUCE	2.90€
CHAMPIGNONRAHMSAUCE	2.90€
JÄGERSAUCE	2.90€
PAPRIKASAUCE	2.90€
SAUCE HOLLANDAISE	2.90€
KRÄUTERBUTTER	2.90€
CAFÉ DE PARIS BUTTER	2.90€
BBQ DIP	1.90€
CHILLY CHEESE DIP	1.90€
SPICY-MAYO DIP	1.90€
KRÄUTER-MAYO DIP	1.90€
AIOLI DIP	1.90€
SOUR CREAM DIP	1.90€
PARMESAN DIP	1.90€
CRANBERRY DIP	1.90€
APFELKOMPOTT	1.90€



Auch Seniorenportionen
möglich!

Schnitzel

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 24.90€

vom Kalb dazu Pommes Frites

SCHNITZEL „WIENER“ ART 16.90€

vom Schwein dazu Pommes Frites

SCHNITZEL „JÄGER- ODER ZIGEUNER“ ART 17.90€

vom Schwein dazu Pommes Frites

SCHNITZEL „MELBA“ ART 19.50€

vom Schwein mit Pfirsichspalten und Camembert
überbacken dazu Kräutersahnenudeln

SCHNITZEL „HOLSTEINER“ ART  19.90€

vom Schwein mit Schmorzwiebeln und Spiegelei dazu
Bratkartoffeln. *(siehe Bild)*

Unsere Empfehlung mit Kräuterbutter 2,90€

SCHNITZEL CAPRESE 19.90€

vom Schwein mit Strauchtomaten und Büffelmozzarella
überbacken dazu Bratkartoffeln

HUNDEZÜCHTERSCHNITZEL 300G 23.90€

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

13.90€

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

SPICY ANGUS BURGER

13.90€

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

CHILLY CHEESE ANGUS BURGER

13.90€

Dry aged Angus Rind, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Jalapenos, Bacon, Nachos, Cheddar, Chilly Cheese Sauce

MOUNTAIN ANGUS BURGER

13.90€

Dry aged Angus Rind, Blattsalat, Tomate, Gurke, Ziegen-Camembert, Cranberry-Bacon Relish, Kräuter-Mayo
Alternativ auch mit Camembert aus Kuhmilch möglich

CHEATDAY ANGUS BURGER 400G

16.90€

Doppelt dry aged Angus Rind, Rösti, Schmorzwiebeln, Bacon, Cheddar, Knoblauch-Mayo, ohne „Grünzeug“

DONNERSTAG *BURGERTAG!*
JEDER BURGER INKL. BEILAGE 14.90€ (AUSGENOMMEN CHEATDAY BURGER & LACHS-BURGER)



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

Gourmet Burger

CAESAR BURGER

13.90€

Chrispy Chicken, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Parmesan, Caesar Sauce

LACHS-BURGER 🍷

16.90€

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

VEGGIE BURGER

12.90€

Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddar, Knoblauch-Mayo
Wahlweise mit Falafel- oder Gemüsepatty

Extras

SPIEGELEI	1.50€	NACHOS	1.00€
BACON	1.50€	EXTRA CHEDDAR	1.00€
JALAPENOS	1.00€	EXTRA PATTY	4.00€
SCHMORZWIEBELN	1.00€	LOW CARB OHNE BUN	0.00€



Beilagen

POMMES FRITES	3.50€
KARTOFFELWEDGES	3.50€
KROKETTEN	3.50€
BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN	3.90€
BUTTERREIS	3.50€
GEBRATENE CHAMPIGNONS	3.50€
BLATTSPINAT MIT ZWIEBELN & KNOBLAUCH	3.50€
APFELROTKOHL	3.50€
BEILAGENSALAT VOM SALATBUFFET	4.50€
OFENFRISCHES CIABATTA MIT EINEM DIP	3.50€
KRÄUTER-SAHNE-NUDELN	3.50€
GEBUTTERTE TAGLIATELLE	3.50€



Gerichte

RINDERROULADE 19.90€

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

PENNE HÄHNCHENBRUST 14.70€

in Bärlauchsahnesauce mit Kirschtomaten

CAESAR SALAT 🍷 13.90€

mit gebratener Hähnchenbrust, Parmesan, Kirschtomaten und Croûtons (*siehe Bild*)

BACKOFENKARTOFFEL LACHSFILET 18.90€

Gebratenes Lachsfilet dazu Sour Cream und gemischtem Salat

GEBRATENES LACHSFILET 19.90€

mit Blattspinat und gebutterten Tagliatelle

BRATKARTOFFELN SPIEGELEI 8.90€

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und drei Spiegeleier

Vegetarisch

THAI CURRY MIT REIS (ASIATISCH) 13.90€

Mit Kokosmilch und verschiedenem Gemüse (*Vegan*)

BACKOFENKARTOFFEL VEGGIE 12.90€

mit gebratenen Zwiebeln & Champignons dazu Sour Cream und gemischtem Salat (*Veggie*)

PENNE 12.50€

in Bärlauchsahnesauce mit Kirschtomaten (*Veggie*)



Kindengerichte

PIPPI LANGSTRUMPF 6.90€

Bandnudeln mit Sauce Bolognese

FRED FERKEL 8.50€

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Apfelmus

DUCKTALES 8.50€

Sechs Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Apfelmus

BOB DER BAUMEISTER 9.50€

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

ELSA DIE EISKÖNIGIN 1.50€

eine Kugel Eis (Erdbeer, Vanille, Schokolade)

Dessert

LANGENHORSTER HERRENCREME 5.90€

Hausgemachter Vanillepudding, zartbitter Schokolade, Sahne & Rum

„DER KLASSIKER“ EIS MIT HEISS 5.90€

Vanilleeis mit heißen Kirschen

CRÊPE MIT TOPPING UND VANILLEEIS 6.90€

Heiße Kirschen, Schokoladensauce oder Puderzucker

Softdrinks

	0,2L	0,3L	0,5L	0,75L
COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI	2.30€	3.50€	5.30€	
COCA COLA LIGHT/ZERO (0,33L)		3.50€	5.30€	
MINERALWASSER	2.30€	3.20€	5.30€	6.80€
STILLES WASSER (0,25L)	3.00€			6.80€
THOMAS HENRY BITTER LEMON	2.40€			
THOMAS HENRY TONIC WATER	2.40€			
FUZETEA ICE TEA PFIRSICH		3.50€		
FUZETEA ICE TEA ZITRONE		3.50€		

Säfte

	0,2L	0,3L	0,5L
VAN NAHMEN APFELSAFT	2.50€	3.50€	
VAN NAHMEN ORAGENSAFT	2.50€	3.50€	
VAN NAHMEN JOHANNISBEERSAFT	2.50€	3.50€	
VAN NAHMEN MARACUJASAFT	2.50€	3.50€	
APFELSCHORLE	2.30€	3.50€	5.30€
ORANGENSAFTSCHORLE	2.30€	3.50€	5.30€
JOHANNISBEERSCHORLE	2.30€	3.50€	5.30€
MARACUJASCHORLE	2.30€	3.50€	5.30€
ViO RHABABARSCHORLE		3.80€	
ViO APFELSCHORLE		3.80€	
VIO JOHANNISBEERSCHORLE		3.80€	



Bier

	0,3L	0,5L
BITBURGER VOM FASS	3.50€	5.30€
TH. KÖNIG ZWICKL VOM FASS	3,50€	5.30€
BITBURGER 0,0%	3.50€	5.30€
BITBURGER RADLER 0,0%	3.50€	5.30€
DIEBELS ALT	3.50€	5.30€
ERDINGER WEISSBIER		5.30€
ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI		5.30€
FELDSCHLÖSSCHEN MALZBIER	3.50€	5.30€

Aperetivis

APEROL SPRITZ 0,25L	6.90€
LILLET WILDBERRY 0,25L	6.90€
HUGO PROSECCO 0,25L	6.90€
CHERRY MEDIUM 2CL	3.00€
MARTINI BIANCO 2CL	3.00€



Heissgetränke

KAFFEE CRÉME	2.50€
POTT KAFFEE CRÉME	3.50€
KAFFEE ENTKOFFEINIERT	2.50€
ESPRESSO	2.20€
DOPPELTER ESPRESSE	3.70€
ESPRESSO MACCHIATO	2.90€
CAPPUCCINO	3.20€
MILCHKAFFEE	3.20€
LATTE MACCHIATO	3.20€
KAKAO	2.50€
POTT KAKAO mit Sahne	3.90€
POTT TEE Kamille, grüner, Schwarzer, Brennnessel, Türkischer Apfel, etc.	3.50€

Digestifs

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

Liköre

HEISSE LIEBE 0,2L	1.90€
GRANATE 2CL	1.90€
BEEREN 2CL	1.90€
BAILEYS 2CL	2.50€
KORN 2CL	1.90€
DARK MARK 2CL	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€
WODKA O-SAFT 0.2L	4.00€
WODKA 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€
GARDONS DRY GIN 2CL	2.40€



Weißweine

GRAUBURGUNDER TROCKEN WEINGUT KIEFER, BADEN

0,2L

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

5.90€

SCHEUREBE FEINHERB, WEINGUT RICKES, NAHE

0,2L

0,75L

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

6.20€

19.90€

CHARDONNAY TROCKEN, WEINGUT HOCHDÖRFFER, PFALZ

0,2L

0,75L

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

6.20€

19.90€

(DEN TAG VERSÜSSEN) FEINHERB, WEINGUT KIEFER, BADEN

0,2L

0,75L

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

6.50€

20.90€



Roséweine,

ROSÉ HALBTROCKEN, WEINGUT LORENZ, MOSEL

0,2L

0,75L

Der Wein fasziniert durch seinen feinen Duft: Himbeeren, Kirschen, Citrus und würzige Noten. Verspielt und harmonisch wirkt er auf der Zunge mit eleganten, süßen Beerenaromen.

6.50€

20.90€

CHAMP DE GRILLON ROSÉ TROCKEN, DOMAINE LA CROIX, SÜDFRANKREICH

0,2L

0,75L

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

6.50€

20.90€

Rotweine

„DIE FREUDE TEILEN“ FEINHERB, WEINGUT KIEFER, BADEN

0,2L

0,25L

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

6.50€

20.90€

PRIMITIVO TROCKEN, CONTI LECCA, APULIEN ITALIEN

0,2L

0,25L

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

6.50€

20.90€

RONDEUR APPASSIMENTO, SÜDFRANKREICH

0,75L

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

29.90€

Chronik des Hauses

1900 Hermann Graaf erbaut das Haus an der Reeser Landstr.

Hermann Graaf übergibt den Besitz seinem Stiefsohn Hendrich Westerhoff

1913 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 weiter führte.

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 Gartenterasse.

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 Diesalgeld an die Bauern



Unsere Spargelkarte

1 PFUND SPARGEL „NATUR“ 18.90€

1 Pfund Spargel dazu neue Kartoffeln

1/2 PFUND SPARGEL SCHINKEN 19.90€

1/2 Pfund Spargel, roher und gekochter Schinken dazu neue Kartoffeln

1/2 PFUND SPARGEL SCHNITZEL 21.90€

1/2 Pfund Spargel mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu neue Kartoffeln

1/2 PFUND SPARGEL SCHWEINEFILET 23.90€

1/2 Pfund Spargel mit Schweinefilet dazu neue Kartoffeln

1/2 PFUND SPARGEL RUMPSTEAK 28.90€

1/2 Pfund Spargel mit Rumpsteak 200 gr. dazu neue Kartoffeln

1/2 PFUND SPARGEL LACHSFILET 28.90€

1/2 Pfund Spargel mit Lachsfilet dazu neue Kartoffeln

SPARGELCREMESÜPPCHEN 5.90€

mit Spargeleinlage

ALLE GERICHTE WAHLWEISE
MIT **ZERLASSENER BUTTER** ODER **SAUCE HOLLANDAISE**