

Schön, dass Sie zu uns gefunden haben

Wir heißen Sie sehr herzlich willkommen in unserem Landgasthaus in Arnsberg-Bachum, dem friedlichen Dorf am Eingang des Sauerlandes.

Wenn Sie wollen, kann unser Landgasthaus Ihre erste Wahl sein, um in netter und gemütlicher Atmosphäre mit Freunden, Geschäftspartnern oder der Familie zusammen zu sitzen und sowohl westfälisch ursprünglich als auch mediterran inspiriert zu essen.

Wir, Andreas und Martina Abraham, stehen jetzt in dritter Generation in unserem weit über die Stadtgrenzen Arnsbergs hinaus bekannten Landgasthaus in der Verantwortung.

Die Geschichte des 1949 von Anton und Paula Abraham gegründeten Gasthauses auf dem Hof Abraham reicht aber bis in das Jahr 1280 zurück. Der damalige Hof Deum gehörte zu den vier Bachumer Urhöfen.

1666 wird dann in einem Taufregister erstmals der Name Abraham eingetragen. 1875 errichtet einer unserer Vorfahren ein neues Haus auf dem Hof Abraham

1999 übernahmen wir von den Eltern Paul und Erika Abraham die Führung des Hauses, nachdem wir zuvor nach Ausbildung zum Koch und Weiterbildung zur Fachkraft für Gastronomie in anerkannten Häusern in der näheren und weiteren Umgebung gearbeitet haben.

In den letzten Jahren haben wir in kontinuierlichen Schritten die Philosophie des Hauses weiterentwickelt. Unsere Gäste kommen Generationen übergreifend immer wieder gern nach Bachum, um bei uns im gemütlichen Ambiente mit wechselnden Ausstellungen zeitgenössischer und traditioneller Malerei kurzweilige Stunden bei regional geprägtem Essen und entsprechenden Getränken zu verbringen.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen	4,50 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	4,50 €
Suppe der Saison	4,50 €

Vorspeisen

Folienkartoffel mit Feta-Käse gefüllt an Sauerrahmsauce	5,50 €
Toast Hawaii	8,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	8,50 €
Großer Salatteller	9,00 €
Geräucherter Lachs mit Potthucke	11,00 €
Salatplatte mit Hähnchenbrust	12,00 €
Scampies am Spieß mit Salatbouquet	11,50 €

Aus Fluss und Meer

Heringsfilet nach Hausfrauenart mit Röstkartoffeln	10,50 €
Salatplatte mit Edelfischen	14,00 €
Zanderfilet Müllerin mit Butterkartoffeln und Kopfsalat	18,00 €
Peterfisch auf Curryschaum mit gebackenen Früchten, Reis und grünem Salat	18,00 €
Steinbeißer an Blattspinat mit Butterkartoffeln	18,00 €
Zanderfilet auf der Röstikruste gebraten mit Rahmsauerkraut	20,50 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarisches Cordon Bleu mit Pfirsich und Käse überbacken auf Curry-Schaum	14,50 €
Potthucke mit Champignons a la Creme	8,00 €
Hausgemachte Spätzle mit Pesto	5,50 €

Steaks

Rumpsteak mit Pfeffersauce, Speckböhnchen und Röstkartoffeln	21,50 €
Rumpsteak „Strindberg“ mit Speckböhnchen und Röstkartoffeln	22,00 €
Steak nach Art des Hauses mit Champignons und gerösteten Zwiebeln	22,00 €

Besonderes vom Schwein

Filettopf Bombay mit Reis und grünem Salat	15,50 €
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	15,50 €

Für jeden etwas:

Die Schnitzelkarte

Schnitzel Wiener Art	8,50 €
Schnitzel nach Jägerart mit frischen Champignons	9,90 €
Schnitzel nach Zigeunerart	9,90 €
Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln	9,90 €
Hähnchenschnitzel Florida mit Pfirsichen und Käse überbacken, Curry-Sahne-Sauce und Pommes Frites	11,50 €
Schnitzel „Westfälische Art“ mit Champignons und Speck überbacken mit Sauce Hollandaise	13,50 €
Spargelschnitzel mit gebackenen Früchten und Curry-Sahne Sauce	13,50 €
Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce	16,00 €
Dazu reichen wir	
~ Pommes Frites	2,50 €
~ Kroketten	2,50 €
~ Röstkartoffeln	2,50 €
~ Röstinchen	2,50 €
~ Kartoffelsalat nach Art des Hauses	2,50 €
~ Portion Speckböhnchen	3,50 €
~ Potthucke	2,50 €
~ Hausgemachte Spätzle	2,50 €
~ Folienkartoffel mit Kräuterbutter	2,50 €
~ Portion Kopfsalat	3,00 €
~ Portion gemischter Salat	3,50 €

Für den kleinen Hunger

Zwei Bockwürste mit Brot	4,00 €
Currywurst mit Pommes Frites	5,50 €
Rührei mit frischen Champignons und Toast	8,00 €

„Sauerländer Brotzeit“

Schnittchen mit

~ Hausmacher-Leberwurst	8,00 €
~ Plockwurst	8,00 €
~ Käse	8,00 €
~ Gemischtem Aufschnitt	8,00 €
~ Rohem Schinken	9,50 €
Hausplatte mit Kartoffelsalat und Spiegelei	10,50 €
Hamburger Bratenschnittchen „warm“ mit frischen Champignons und Spiegelei	10,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleine Bockwurst	3,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce	4,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	5,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes	6,50 €

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00 €
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	6,00 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	6,00 €
Walnussbecher mit Sahne	6,00 €

Unsere Mittagskarte

für Sonn- und Feiertage

Rinderkraftbrühe mit Einlage
(Eierstich, Markklößchen und Nudeln)

Gebratene Putenbrust mit gebackenen Früchten, Kroketten und Salat	14,00 €
Sauerbraten vom Rind mit Knödel, Rotkohl oder Salat	15,00 €
Rinderschmorbraten mit Kartoffeln, Gemüse oder Salat	15,00 €
Rinderrouladen mit Kartoffeln, Gemüse oder Salat	15,00 €
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit gebackenen Früchten an Pommerysenf-Sauce mit Kroketten und Salat	16,00 €

Dessert

Alkoholische Getränke

Warsteiner Pilsener 0,2 l	1,60 €
Warsteiner Pilsener 0,5 l	3,80 €
Alsterwasser 0,2 l	1,60 €
Alsterwasser 0,5 l	3,80 €
Radler 0,2 l	1,60 €
Radler 0,5 l	3,80 €
König Ludwig hell 0,3 l	2,30 €
König Ludwig hell 0,5 l	3,80 €
König Ludwig Dunkel 0,3 l	2,30 €
König Ludwig Dunkel 0,5l	3,80 €
König Ludwig Weißbier hell 0,5 l	3,80 €
König Ludwig Weißbier dunkel 0,5 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Warsteiner Fresh alkoholfrei 0,33 l Flasche	2,30 €
König Ludwig Weizenbier (alkoholfrei) 0,5 l	3,80 €
Mineralwasser 0,25 l	1,80 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,2 l	1,70 €
Dunkelbier 0,3 l	2,30 €
Apfelschorle 0,2l	1,60 €
Apfelsaft 0,2 l	2,00 €
Orangensaft 0,2 l	2,00 €
Traubensaft 0,2 l	2,00 €
Bitter Lemon (chininhaltig) 0,2 l	2,00 €
Tonic 0,2l	2,00 €
Ginger Ale 0,2 l	2,00 €

Der feine Starter

Sherry (Medium) 5 cl	3,00 €
Sherry-Secco	3,00 €
Glas Prosecco	3,00 €

Feingeistiges für zwischendurch und danach

Korn	1,60 €
Kaputter	1,60 €
Wacholder	1,60 €
Abrahams Tropfen	1,80 €
Schwarze Beere	1,80 €
Pflaumenlikör	1,80 €
Kabänes	1,80 €
Kümmerling	1,80 €
Bommerlunder	1,90 €
Jägermeister	1,90 €
Underberg	1,90 €
Malteser	1,90 €
Fernet	1,90 €
Weinbrand	2,100 €
Ramazotti	2,00 €
Obstler	2,50 €
Williams	3,00 €
Grappa di Toskana	2,50 €

Weinkarte

Offene Weine 0,2

Weisswein trocken

Riesling-Hochgewächs von der Mosel
Weingut Kallfelz
Trocken und fruchtig

4,50 €

Grauburgunder
Gehaltvoll mit starkem Abgang

4,50 €

Weisswein halbtrocken

Riesling von der Mosel
Weingut Kallfelz
Duftig, würzig

4,50 €

Weisswein lieblich

Riesling-Hochgewächs von der Mosel
Weingut Kallfelz
Lieblich mit harmonischer Fruchtsäure

4,50 €

Weinkarte

Offene Weine 0,2

Rotwein trocken

Spanischer Rotwein
aus dem Barrique
Kräftige Aromen 4,80 €

Dornfelder aus der Pfalz
Nussdorfer Höhe
Charaktervoll mit langem Abgang 4,80 €

Rotwein halbtrocken

Dornfelder
Gehaltvoll im Geschmack
mit feinen Fruchtaromen 4,80 €

Rotwein lieblich

Portugieser
aus der Pfalz
Süffig mit langem Nachklang 4,80 €

Rosé

St. Martinus
Portugieser Weißherbst
Vollmundig 4,50 €

Sekt und mehr

Sekt

Kallfelz Riesling Brut 0,75 l
Rassig, würzig, herzhaft

23,50 €

Sekt Hausmarke

17,50 €

Secco

Kallfelz Rivaner Secco 0,75 l
Trocken, fruchtig

18,00 €

Glas Secco 0,1 l

3,00 €

Kaffee und mehr

Tasse Kaffee	1,80 €
Kännchen Kaffee	3,60 €
Tasse Kaffee Hag	1,80 €
Kännchen Kaffee Hag	3,60 €
Tasse Kakao	2,00 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,00 €
Latte Macchiato	2,20 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	1,90 €
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	2,20 €
Glühwein	2,40 €
Grog (4 cl)	3,00 €