

VORSPEISEN

Dreierlei vom Räucheraal mit Salatstrauß
13,50

Mango-Chilissalat mit Frisée und gebratenen Sankt Jakobsmuscheln
14,50

Tatar vom Sietländer Weiderind mit Schnittlauchrahm
15,50

Getrüffeltes Entenleberparfait mit Löwenzahn in Himbeerdressing
12,00

SUPPEN

*Suppe von jungen Möhren und Ingwer
mit Sankt Jakobsmuschel*
8,50

Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,00

*Suppe von Frühlingszwiebeln
mit Röstspeckwürfeln*
6,00

Perlhuhnnessenz mit feinen Klößchen
7,50

VEGETARISCHES MENÜ

*Löwenzahnsalat mit Himbeerdressing
und Ziegenfrischkäse in Ahorn-Kümmelsirup*

* * *

Suppe von Frühlingszwiebeln

* * *

*Sellerieschnitzel mit Kirschtomatensauce
Mandelbrokkoli und Nusskartoffeln*

* * *

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel

37,50

Für Vegetarier halten wir eine separate Karte bereit.

F I S C H

*Roulade von Lachs und Nordsee-Limandes
mit Safransauce, Blattspinat und feinen Nudeln*
24,00

*Zanderfilet mit Bärlauchkruste
Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Pastinakenpüree*
24,00

*Seeteufel im Pancettamantel gebraten
Paprikasauce, provenzalisches Gemüse und Couscous*
28,50

*In Speckbutter gebratene Kutterscholle
mit Petersilienkartoffeln und einem Salatteller*
21,00

F L E I S C H

*Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten
mit Balsamicosauce, Mandelbrokkoli und Kartoffeltalern*
24,50

*Duroc-Schweinerückensteak
mit Speck-Spitzkohl, Bratkartoffeln und Kräuterbutter*
21,00

*Geschmorte Lammhachse und rosa gebratener Lammrücken
mit Rotweinsauce, Bohnenragout und Rosmarinkartoffeln*
26,50

*Rehschnitzel mit Wacholdersauce
Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne*
26,00

KLEINES MENÜ

Perlhuhnnessenz mit feinen Klößchen

* * *

*Duroc-Schweinerückensteak
mit Speck-Spitzkohl, Bratkartoffeln und Kräuterbutter*

* * *

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art
mit Vanillesauce*

29,50

FEINSCHMECKER - MENÜ

*Getrüffeltes Entenleberparfait
mit Löwenzahn in Himbeerdressing*

* * *

*Suppe von jungen Möhren und Ingwer
mit Sankt Jakobsmuschel*

* * *

*Roulade von Lachs und Nordsee-Limandes
mit Safransauce, Blattspinat und feinen Nudeln*

* * *

Sorbet

* * *

*Rehkeule aus hiesiger Jagd, rosa gebraten
mit Wacholdersauce, Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne*

* * *

Kleine Käseauswahl

* * *

*Gebrannte Tonkabohnen-Crème
mit frischen Früchten und Pistazieneis*

66,00 pro Person

~~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~**

***Dieses Menü erfordert eine bestimmte Vorbereitungszeit -
darum bitten wir Sie, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13.00 Uhr bzw. 20.30 Uhr aufzugeben.***

FISCHMENÜ

Mango-Chilissalat mit Frisée und gebratenen Sankt Jakobsmuscheln

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

*Zanderfilet mit Bärlauchkruste
Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Pastinakenpüree*

* * *

Mandelflammeri auf Kirschkompott

48,00

HAUPTMANN BÖSE - MENÜ

Tatar vom Sietländer Weiderind mit Schnittlauchrahm

* * *

Suppe von Frühlingszwiebeln mit Röstspeckwürfeln

* * *

*Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten
mit Balsamicosauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelhaltern*

* * *

Nougat- Panna cotta mit Minzpesto auf Ananascarpaccio

47,00

...und zum Nachtisch etwas Süßes

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art
mit Vanillesauce*

5,50

Sorbetauswahl auf Fruchtsaucen

6,50

Gebrannte Tonkabohnen-Crème mit frischen Früchten und Pistazieneis

7,50

Mandelflammeri auf Kirschkompott

7,00

Nougat- Panna cotta mit Minzpesto auf Ananascarpaccio

7,50

Halbgefrorenes von weißer Schokolade auf Himbeer-Rhabarberkompott

7,50

Kleine Käseauswahl:

***Jithofer Camembert, Jitcamper Bergkäse, Munster und Reblochon
mit Vollkornbrot, Butter und Feigensenfsauce***

9,50

Unsere Kaffeespezialitäten

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	2,90
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Frisch gebrühter Schümli-Kaffee</i>	2,50
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	3,20
<i>Tasse Filterkaffee</i>	2,50
<i>Irish Coffee (Kaffee mit irischem Whiskey)</i>	4,90
<i>Pharisäer (Kaffee mit Rum)</i>	4,90
<i>Tasse heiße Schokolade</i>	2,60

***Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal
nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.***

GASTLICHKEIT, GEMÜTLICHKEIT, GESELLIGKEIT

... das ist seit 1826 die Tradition unseres Hauses, als sich der Bremer Zuckerfabrikant Heinrich Böse (1783-1867) in Bederkesa ein neues Heim erbaute, das er „Bösehof“ nannte und das später den Namen Waldschlößchen erhielt.

Jener reiche Bremer Kaufmann, dessen Gutshof von 1826 noch heute den architektonisch kaum veränderten Kern unseres Altgebäudes bildet, war eine bemerkenswerte Persönlichkeit: Weite Reisen in jungen Jahren, während der Franzosenzeit in seiner Vaterstadt Bremen Organisator des Widerstandes, in den Freiheitskriegen 1813-1815 Schöpfer und Hauptmann eines eigenen Jägerkorps und Oberst der Bremer Bürgerwehr, seit 1825 Ehrenbürger Bremens.

Statt in die Schweiz auszuwandern, wie geplant, erbaute er 1826 in Bederkesa das Gutshaus „Bösehof“ als Dauerwohnsitz und landwirtschaftlichen Musterbetrieb. Hier wurde er Initiator des 1860 erbauten Hadelner Kanals zur Beseitigung der Dauerüberschwemmungen des benachbarten Hadelner Sietlandes (siet = tief), wie man die geestnahen, teils unter dem Meeresspiegel liegenden Marsch- und Moorgebiete nennt. Als Volksfestveranstalter mit der Absicht, Gemeinschaftsbewußtsein zu wecken, wurde er 1834 Gründer des Bederkesaer Schützenvereins. Im Holzurbuger Wald am Nordufer des Sees findet auch heute noch jährlich im Juli das dreitägige traditionelle Schützenfest statt.

Politisch betätigte er sich im hannoverschen Verfassungsverstreit 1837/39 als Gegner des Königs und seiner Regierung, als Schriftsteller, als Freund politisch Verfolgter - er nahm 1842 und 1845 Hoffmann von Fallersleben auf - und schließlich wurde er 1848 Abgeordneter der bremischen Geest in Hannover.

Nachdem Böse 1857 sein Bederkesaer Gut verkaufte, wechselte es ein Jahrhundert mehrfach die Besitzer, bis es schließlich 1957 in den Besitz der Familie Manke kam.

Seine bleibende Zweckbestimmung hatte der Bösehof schon bald nach dem Wegzug seines Erbauers gefunden und die schildert August Freudenthal, ein bekannter norddeutscher Reiseschriftsteller des 19. Jahrhunderts, sehr anschaulich in seinen Heidefahrten IV schon zu einer Zeit, als Bederkesa noch nicht einmal Bahnanschluß besaß: „... Heute (1895) ist der Bösehof eine allgemein beliebte Sommerwirtschaft, die von Nah und Fern, namentlich an Sonn- und Feiertagen, stark besucht wird. Auch heute hielten auf dem geräumigen Hofe des „Waldschlößchens“, so ist die Wirtschaft jetzt genannt, zahlreiche Gespanne, deren Insassen sich dort oben des schönen Sommernachmittags erfreuten und sich das dort verschänkte gute Bederkesaer Bier bestens munden ließen.“

In dieser Tradition stehen wir noch heute, wenn auch der Bösehof inzwischen eine ebenso beliebte „Winter-“ wie „Sommerwirtschaft“ geworden ist, in der gesellschaftliche Veranstaltungen aller Art stattfinden.

Ihre Familie Manke und alle guten Geister vom Bösehof