

RESTAURANT  
**VARUS**

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber zu sein. Genießen Sie die reizvolle Atmosphäre der Historie und lassen Sie sich mit unserer saisonalen Frische-Küche verwöhnen. Unser Küchen- und Serviceteam möchte Sie mehr als zufrieden stellen – wir möchten Sie rundum begeistern und hoffen, dass Sie immer wieder gerne unser Gast sind.*

*Guten Appetit!*



*Romantisches Dinner im VARUS, Taufe im KAMINZIMMER, Jubiläum im RITTERSAAL, Hochzeit im WINTERGARTEN, Geburtstagsparty im BROGSITTER – Ihre Feier liegt uns am Herzen! Unser eingespieltes Serviceteam unterstützt Sie bei Ihrem Fest kompetent und engagiert. Vom „A-peritif“ bis zur „Z-auberei“ kümmern wir uns gerne um alle Details, die „Ihren“ Tag ganz besonders werden lassen. Fragen Sie nach einem unverbindlichen Angebot!*

*Aktuell*

CLASSIC BAR & VINOTHEK  
**BrogSitter**

POKERN FÜR ANFÄNGER: 25.2./17.03./22.04.  
Cocktail Aktivmixing: 26.02./18.03./  
21.04./

RESTAURANT  
**VARUS**

Sonntags: Menü bei Kerzenschein  
inkl. alkoholfreier Kaltgetränke € 55,- / Paar

Das Original  
**Krimidinner**

EIN LEICHENSCHMAUS: 10.03./14.04.  
HOCHZEIT IN SCHWARZ: 11.02./19.05.  
GANGSTER-DINNER: 24.03.

CLASSIC BAR & VINOTHEK  
**BrogSitter**

**CYRUS & JONES LIVE IN CONCERT**  
Do., 09.02. AB 20 UHR

RESTAURANT  
**VARUS**

## *Unsere Vorspeisen*

---

*Salatpotpourri mit frischen Feigen,  
karamellisierten Cashew-Kernen und gehobeltem Parmesan*  
€ 8,50

*Zanderfilet in westfälischem Knochenschinken gebraten  
auf Pumpernickel-Kartoffelrösti*  
€ 11,50

*Gebratene Fasanenbrust  
auf confiierten roten Zwiebeln und Rapunzelbouquet*  
€ 12,90

## *Feines aus dem Suppentopf*

---

*Auszug von der Ur-Karotte  
mit Ingwer-Grießnocken*  
€ 6,50

*Cremesuppe vom Kohlrabi  
mit geräucherten Linsen*  
€ 7,-

***Haben Sie Wünsche oder Anregungen?  
Wir machen gerne auch „Unmögliches“ für Sie möglich!***

RESTAURANT  
**VARUS**

*Köstlich auch ohne Fleisch*

---

*Kartoffel-Gemüsestrudel auf Rahmlauch  
und geschmolzenen Kirschtomaten*

€ 14,50

*Frischkäsebratling an Salatgesteck  
mit glasierten Honig-Trauben*

€ 15,50

*Frisches aus Fluss und Meer*

---

*Fischvariation „VARUS“*

*Viererlei Fischfilets auf einem Blattspinat-Bandnudel-Bett*

€ 17,90

*In Zitronenpfeffer gebratenes Lachskotelett an Gemüsereis*

€ 19,50

*Winterdorschfilet auf Rahmwirsing  
serviert mit Nußkartoffeln*

€ 20,50

RESTAURANT  
**VARUS**

*Zartes Fleisch von Hof und Weide*

---

Der Klassiker

*Hauspfanne „ARMINIUS“*

*Medaillons von Schwein, Rind, Pute und Lammkotelett  
serviert mit Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln*

€ 17,90

*Rosa gebratene Roulade von der Entenbrust mit rosa Pfefferbeeren  
an weiß-grünem Minispargel und Linguine*

€ 20,50

*Filetspitzen vom Weiderind mit Roter Bete und Essiggurken  
in einem Nest von hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller*

€ 22,50

Für zwei Personen

*Kalbsrücken im Kräuternetz*

*-am Tisch tranchiert-*

*mit Schneidebohnen und Kartoffelgratin*

€ 23,50 pro Person

*Zubereitungszeit: 30 Minuten*

**Vor und nach Ihrem Dinner im VARUS...**

...freut sich Barchef Elley auf Ihren Besuch im BROGSITTER.  
Ungezwungene Atmosphäre - Gute Musik - Live-Fußball - Frisches Pils -  
Cocktails - Umfangreiches Weinsortiment.  
Raucher und Nichtraucher sind herzlich willkommen!

RESTAURANT  
**VARUS**

*Westfälisches Menü*

---

*Kartoffel-Pumpernickelrösti  
mit westfälischem Knochenschinken und Schmand-Dip*



*Lippische Pfeffer-Krautsuppe*



*Scheiben vom Tafelspitz in Meerrettichsauce  
mit Bouillonkartoffeln*



*Duo von Grieß und heimischer Birne  
im Weckglas*



Menü in 4 Gängen € 33,-

Menü in 3 Gängen € 27,50



*Das original Kochbuch „Westfälisch genießen“ liegt, von Küchenchef Tim Sonneborn signiert,  
zum Verkaufspreis von € 19,90 an der Rezeption für Sie bereit!*

*Wellness-Menü für Ernährungsbewusste*

---

*Schaumsüppchen vom Kohlrabi mit Kerbel*



*Poelierte Poulardenbrust auf einem Lauchbett im Reisrand*



*Passionsfruchtsorbet mit frischen Früchten*

€ 26,50

Gesamtkalorien pro Menü: ca. 500

RESTAURANT  
**VARUS**

*Romantikmenü*

---

*Heißgeräucherte Black Tiger Prawns an Frisée Salat  
(€ 14,50)*

*Auszug von der Ur-Karotte mit Ingwer-Grießnocken  
(€ 6,20)*

*In Tandoori gebratener Seeteufel an Thaispargel  
(€ 14,-)*

*Passionsfruchtsorbet mit Champagner  
(€ 7,50)*

*Rosa gebratener Hirschrücken im Lardospeck  
an Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln  
(€ 24,50)*

*Inspiration aus unserer Patisserie  
(€ 10,-)*

*€ 65,- pro Person*

*Als Menü in 5 Gängen € 59,- pro Person*

*Ihre Bestellung für das Romantikmenü nehmen wir gerne bis 21 Uhr entgegen.*

RESTAURANT  
**VARUS**

*Unsere Desserts*

---

*Crème Brûlée von Arabica Kaffee*

€ 8,50

*Weißes Schokoladenparfait an süßem Frucht-Wan Tan*

€ 9,-

*Duo von Gries und heimischer Birne im Weckglas*

€ 9,-

*Verführerische Dessertvariation*

€ 10,-

*Kleiner Käsegenuss*

€ 9,50

*Unsere Empfehlung dazu:*

*Sherry Emilio Hidalgo / Pedro Ximénez*

€ 3,50 / 2,5cl

*Fragen Sie nach Ihrem Wunschdessert –  
wir machen gerne auch „Unmögliches“ für Sie möglich!*

RESTAURANT  
**VARUS**

## DAS ROMANTIK HOTEL ARMINIUS

---

### **Die Ritterstraße 6 / Restaurant Varus**

Der Bereich um die Ritterstraße – zwischen Markt und Hafermarkt – zählt zu den ältesten Siedlungskernen der Stadt. Nachgewiesen ist hier eine Wohnbebauung seit dem 14. Jh. Es gab zwar schon Anfang des 11. Jh. eine Saline und sicher auch Wohnhäuser für die Menschen, die damals lebten, aber wo ihre Bauten standen, kann nur vermutet werden.

Die Gegend um die Ritterstraße war bevorzugtes Baugebiet, weil sie hochwassergeschützt war und festen Grund bot im Gegensatz zum sandigen und morastigen Salztal. Diese Ansiedlung entwickelte sich bald zu einer „Minderstadt“, die zwar noch keine Stadtrechte besaß, aber im Gegensatz zum Dorf schon eine eigene Verwaltung hatte – einen Magistrat mit eigenem Siegel sowie eine eigene Gerichtsbarkeit.

Von diesem Weichbild blieb zwar nach der Zerstörung in der Soester Fehde 1447 nicht viel übrig, doch schon bald begann der Wiederaufbau mit teilweise besonders großen und prächtigen Häusern, so wie auf der Parzelle der heutigen Ritterstraße 6.

### **Das Gebäude**

Bei dem Gebäude handelt es sich um einen zweistöckigen Fachwerkbau von 9 Gebinden mit vorkragendem Obergeschoss aus der 1. Hälfte des 16. Jh. Den Konstruktionsmerkmalen nach könnte es 1530 / 40 erbaut worden sein, Bewohner sind allerdings erst seit 1549 namentlich verzeichnet.

Wohl schon von Anfang an hat in der hohen Erdgeschossdiele entlang der linken Traufwand ein 3 Gebinde tiefer Stubeneinbau bestanden. Der hintere Teil des Hauses ist durch eine steinerne Herdwand abgetrennt, hinter der sich der unterkellerte Saal befindet. Sowohl der Dielenkamin als auch der Saalkamin wurden bei der Umbaumaßnahme zum Hotel wieder hergestellt.

Das rückwärtige Giebdreieck war wohl schon immer verbrettert, über das Aussehen des vorderen Dreiecks ist nichts bekannt, da es um 1700 abgenommen und durch einen schlichten Walm ersetzt wurde.

Etwa um die gleiche Zeit wurde das Haus in seiner inneren Struktur stark verändert und durch einen zweistöckigen Anbau erweitert. Wegen der veränderten Wohnbedürfnisse brauchte man jetzt ein größeres Raumangebot und damit etliche neue Fenster zur Belichtung.

Obwohl das Haus mit dem Giebel zur Straße steht, wurde es wahrscheinlich von Anfang an von der Traufseite erschlossen, da der Giebel wegen des ansteigenden Geländes auf einem hohen Sockel steht. Außerdem ist diese Art der Erschließung stimmiger für den Hof eines stadtsässigen Adligen.

R E S T A U R A N T  
**VARUS**

Um 1900 baute Schuhmacher Vandieken eine Werkstatt vor den Vordergiebel. Dieser entstellende Anbau wurde beseitigt, als das Gebäude für die Zwecke des Hotel Arminius umgebaut wurde.

**Die Ritterstraße 2 / Brogsitter Classic Bar & Vinothek**

Der Gebäudekomplex stammt aus der 2. Hälfte des 16. Jh., erbaut von Nickell Wulfert. Obwohl zwei Jahreszahlen erhalten sind – **1577** steht sowohl in der Fassade als auch im Schwefelbalken in der linken Traufseite – ist es ungewiss, ob sie auf das Baujahr oder auf eine Umgestaltung der Fassade hinweisen, denn der Rest der Inschriften ist entweder nicht erhalten oder unverständlich.

Das Bauwerk besteht aus einem Vorderhaus und einem gleichzeitig errichteten etwas kleineren Hinterhaus, das geringfügig seitlich versetzt ist. Beide Baukörper haben steinerne Unterbauten und aufgesetzte vollkommen von einander getrennte Fachwerk-Speichergeschosse.

Das Vorderhaus war ein hohes Dielenhaus, erschlossen durch ein großes Tor mit Zahnschnittprofil, belichtet durch ein vierbahniges Fenster darüber und ein fünfbahniges Fenster links daneben. Der Küchenbereich im hinteren Teil der Diele wurde durch eine Fenstergruppe im Rückgiebel erhellt.

Im Hinterhaus befand sich ein unterkellertes Saal mit großen Fenstern an allen drei Außenwänden. Das Speichergeschoss war hier ebenfalls als Saal ausgebildet und diente als besonderer Schlafräum. Die noch vorhandene Tür war entweder der Zugang zu einem vor die Fassade gesetzten Hängeabort oder ein Ausgang nach draußen. Dies war früher möglich, da das Geländeniveau hinten sehr viel höher war als an der Vorderseite des Hauses.

Bei einem Umbau **um 1600** wurde im Vorderhaus ein zweigeschossiger Dieleneinbau seitlich der Toreinfahrt eingefügt und das große Fenster zur Utlucht mit Pultdach umgestaltet. Davon sind nur die Seitenteile mit zwei Masken original erhalten. Die Wappen von Lippe und Salzuflen sind zusammen mit einem Familienwappen erst um 1700 eingefügt worden, vielleicht von einem Mitglied der damaligen Eigentümerfamilie Vineator, einer der reichsten Familien der Stadt.

Gleichzeitig mit dem Umbau der Utlucht wurde die Fachwerkfront des Speichergeschosses massiv aufgemauert mit den bis heute erhaltenen zwei Fenstergruppen unter doppeltem Zahnschnittfries. Das Giebeldreieck wurde vermutlich umgeformt zu einem ebenso prächtigen steinernen Stufengiebel, wie sie an den Bürgermeisterhäusern am Markt noch heute zu sehen sind.

Ein weiterer Umbau um 1800 veränderte das ehemalige Dielenhaus zu einem mehrgeschossigen Wohnhaus, dessen Räume von einem Mittel-Längsflur zugänglich waren. Das Giebeldreieck wurde dabei mit einem Krüppelwalm versehen.

RESTAURANT  
**VARUS**

Um 1900 wurde der Erdgeschossbereich erneut umgebaut zu Gaststättenzwecken. Während das Hinterhaus in seinem Kern wenig angegriffen wurde, ist im Vorderhaus vieles von der ursprünglichen Substanz zerstört worden. Gut erhalten und originalgetreu restauriert sind die bauzeitlichen Schnitzereien an der linken Traufwand und die farblich abgesetzten Fenstergewände.

Das Gebäude war immer ein Haus für gehobene Ansprüche. 1595-1610 wohnte hier Bürgermeister Johann zu Volckhausen, später die reiche Familie Vineator. 1736 erwarb der aus Amsterdam stammende Kaufmann Schröder das Haus, sein Sohn Cornelius eröffnete wohl 1787 erstmals eine Gastwirtschaft mit angrenzender Tanzkammer. 1801 wurden zusätzlich Saal und Kegelbahn eingerichtet und das Nebenhaus Ritterstraße 4 hinzu gekauft. Es diente der Familie Schröder als Lagerhaus. Dieses Gebäude wurde inzwischen abgerissen und durch einen Neubau in Renaissance-Optik ersetzt. Der letzte Nachkomme der Familie Schröder vermachte die Gaststätte der Stadt. Jetzt hieß sie „Gaststätte bei Schröders Erben“, der erste Pächter war 1837 Christian Dietrich Grimme. Er betrieb hier nebenbei seit 1842 einige Monate zusammen mit dem Apotheker Brandes die erste lippische Schokoladenfabrik. Der Name „Arminius-Hotel“ tauchte erstmals 1891 auf und geht zurück auf den damaligen Pächter, den Detmolder Bierverleger Wilhelm Schäfer.

## ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

---

Gegründet wurde die Vereinigung bereits vor 40 Jahren. 1972 schlossen sich 8 Privathotels mit dem Ziel zusammen, durch den gemeinsamen Namen den Bekanntheitsgrad ihrer Hotels zu steigern. Seitdem ist die Vereinigung ständig gewachsen, und der romantische Gedanke hat in der Privathotellerie Europas weite Kreise gezogen. Durch strenge Richtlinien wurde das Prädikat „Romantik Hotel“ zum Markennamen ausgebaut. Heute ist die Kooperation mit 200 Mitgliedern in 12 europäischen Ländern vertreten und jedes Jahr kommen ausgewählte Häuser hinzu, welche die Vielfalt des Romantik-Angebotes bereichern. Fünf Kriterien müssen dafür erfüllt werden: ein Haus mit Geschichte und Tradition, vom Inhaber geführt, ein persönlicher Service, die regionale Verbundenheit sowie eine exzellente Küche, all das natürlich eingebettet in ein individuelles, romantisches Flair. Das „Romantik“ Hotel Arminius darf diesen Namen seit dem 01. Oktober 2003 führen. *Der aktuelle „Romantik-Guide“ liegt an der Rezeption für Sie bereit!*