



HOTEL SCHNITTERHOF

Fachwerk verbindet

Lieber Gast,

diese Karte entspricht den Corona Hygiene Standards und wird von uns nach jeder Benutzung desinfiziert.

Ihr Schnitterhof-Team

Streetfood

EUR

Pulled Pork Flammkuchen

9,90

Zwiebel \ Creme Fraîche \ Käse

Blumenkohl Taco

10,90

Eingelegte Zwiebel \ Avocadocreme \ Tomate
Koriander-Salsa

Ausgebackenes Hähnchen

12,50

Hähnchenbrust in würziger Backpanade \ Paprika-Dip
gemischter Salat

Baguette and Beef

14,00

Rustikales Baguette \ Kräuterbutter \ Roastbeef
Rucola \ Tomate \ Essiggurke \ Zwiebel

BBQ Bacon Burger

15,90

Tomate \ Cheddar \ Salat \ Essiggurke \ Rote Zwiebel
Bacon \ BBQ Sauce \ Waffel-Süßkartoffeln \ Sour Creme

Ahornsirup-Eisbecher

9,50

Browniestücke \ Walnüsse \ Sahne \ Karamellsauce
Hohlhippe

Vegetarisches Menü

Zucchini-Ziegenkäse-Röllchen

8,50

Paprika-Honig-Sauce

Quiche

15,00

Spinat \ Blauschimmelkäse \ Wildkräutersalat
oder

Gebratene Gnocchi-Pfanne

15,00

mediterranes Gemüse

Joghurt-Limetten-Mousse

6,50

Mango

Vegetarisches 3-Gang-Menü 27,00





HOTEL SCHNITTERHOF

Fachwerk verbindet



Westfälisches Menü

EUR

Zwiebelsuppe

5,00

Kassler Braten

18,50

Sauerkraut \ Drillinge
oder

Paniertes Welsfilet

15,00

Rahmkohlrabi \ Salzkartoffeln

Milchreis

6,50

zweierlei Kirschen

Westfälisches 3-Gang-Menü 26,50



Schnitterhof Menü

Kürbiscremesuppe

Kürbiskern-Öl

6,00

Gefüllte Maishähnchenkeule

Pastinakenpüree \ Fingermöhren

19,50

oder

Gedämpfter Kabeljau

Sämiges Steckrüben-Kartoffelgemüse

19,50

Dunkles Schokoladenschicht-Dessert

7,50

marinierte Zwetschgen

Schnitterhof 3-Gang-Menü 30,00



Schlemmer Menü

Rosa gebratene Entenbrust

Feldsalat \ Cranberry-Chutney \ kalt serviert

10,50

Roulade vom Hirsch

Grüne Bohnen \ Kürbispüree

23,50

oder

Zanderfilet

Mangold \ Limettenpolenta

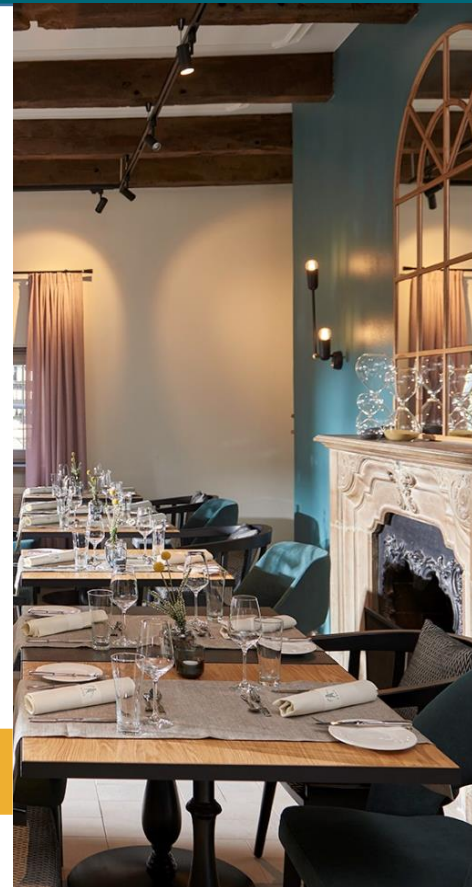
23,50

Vanille-Nuss-Riegel

Apfelsorbet

8,00

Schlemmer 3-Gang-Menü 38,00





HOTEL SCHNITTERHOF

Fachwerk verbindet



SCHNITTERHOF Klassiker

EUR

Kraftbrühe vom Tafelspitz

6,90

Gemüse \ Hascheestrudel \ Blattpetersilie

Börde Sauerbraten

19,50

Mandeln-Rosinensauce \ Apfelrotkohl
Kartoffelklöße

Wiener Kalbsschnitzel

20,50

Zitrone \ Lauwarmer Kartoffelsalat

Argentinisches Rumpsteak

120 Tage mit Getreide gefüttert
Weiße Pfeffersauce oder Kräuterbutter
gemischter Salat \ Röstkartoffeln

Lady Cut 200g

24,00

Gentlemen Cut 280g

29,00

Forellenfilets „Müllerin“

18,50

Salzkartoffeln – Gurkensalat mit Dill

Kleine Gerichte 14:30–17:30 Uhr

Tomatencremesuppe

6,00

Sonnenblumenkerne

„Kurparksalat“ vegetarisch

9,50

Großer Salatteller \ Oliventapenade \
Balsamico- Dressing \ Knoblauchbaguette

„Kurparksalat“

12,50

Großer Salatteller \ Oliventapenade \
Balsamico- Dressing \ Filetstreifen

Flammkuchen „Classic“

6,90

Speck \ Zwiebeln \ Käse

Flammkuchen „Mediterran“

9,80

Olivensauce \ getrocknete Tomaten \ Ziegenfrischkäse

Schweineschnitzel „Wiener Art“

12,50

Kartoffelstäbchen \ Kleiner gemischter Salat

Schweineschnitzel „Champignon“

14,90

Champignonrahmsauce \ Kartoffelstäbchen
kleiner gemischter Salat

