



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

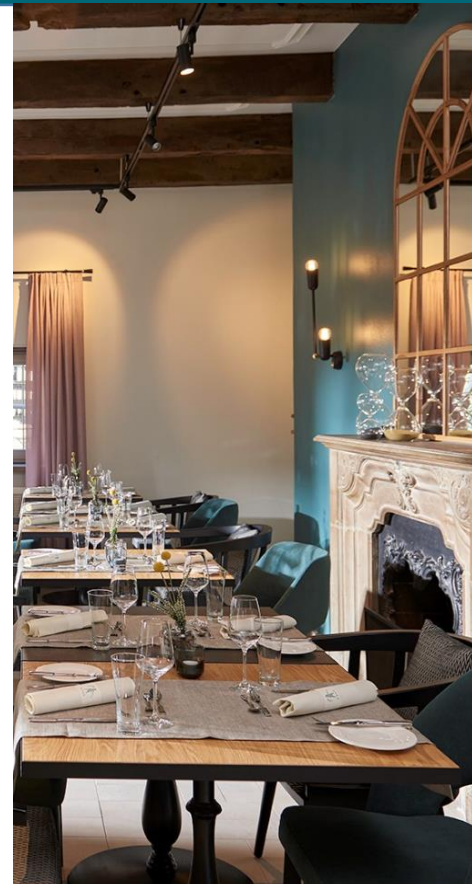
mediterranes Gemüse

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
oder

23,50

Zanderfilet

Mangold \ Limettenpolenta

23,50

Vanille-Nuss-Riegel

Apfelsorbet

8,00

Schlemmer 3-Gang-Menü 38,00

