

Hallo!

TEAM

RESTAURANT SCHNITTERHOF, DAS SIND WIR

Aleksandra, Leon, Astrid, Benjamin, Darja, Jennifer, Samantha, Lydia, Ayleen, Levy, Amina, Marco, Celin, Siti, Lea, Francesco, Mona, Finnja, Jule, Emilie, Sonja, Sascha, Wolfgang, Michael, Micha, John Michael, Zareena, Iryna, Helmuth, Arif, Radika, Tsanko, Lisa, Ibrahim, Goran, Pascal, Max, Wiktoria, Eric

GESCHICHTE

HOF KALLEWEGGE

Er wurde kurz nach dem Siebenjährigen Krieg als Bauernhaus errichtet und bis 1954 von der Familie Kallewegge bewirtschaftet. Heute beherbergt das Erdgeschoss den Hauptteil vom RESTAURANT SCHNITTERHOF, das Dachgeschoss den großen Konferenzsaal Speicher.

SCHNITTERHOF

Der Schnitterhof wurde vom Freiherren von Oyenhausen erworben. Ursprünglich ein Bauernhaus, diente er bereits vor rund 150 Jahren als Unterkunft für Erntearbeiter – die Schnitter. 1978 wurde das Gebäude in 5.673 Einzelteile zerlegt, nach Bad Sassendorf transportiert und dort originalgetreu wieder aufgebaut. Hier befinden sich heute die Hotelbar und das große Kaminzimmer.

HAUS KLOTINGEN

Im dritten Baukomplex, früher ein Kötterhaus in Welper - Klotingen, sind Hotelküche und Lager untergebracht.

WICHTIG

ALLERGIE, LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

Wir helfen gerne jederzeit bei Allergien oder Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen und stehen mit Rat und Tat zur Seite. Kurz fragen, dann finden wir appetitliche Lösungen.

VEGAN

Die Speisekarte ist auf den mehrheitlichen Geschmack der Gäste abgestimmt. Vegan können wir jedoch auch! Auf Nachfrage sprechen wir Empfehlungen aus.

*« Korrekt gezählt, mehr als 30 Mitarbeiter
sind allein hier im Restaurant im Einsatz ...*

[Preise inklusive Service, Mehrwertsteuer]

Aperitif

SPRIZZ

AMÉRIE MÜNSTERLÄNDER APERITIF

Ökologisches Getreide aus dem Münsterland wird in kupfernen Anlagen der Feinbrennerei Sasse destilliert. Handgepflückte Himbeeren werden mazeriert für den vollen Fruchtgeschmack. Dazu handverlesene fruchtige Walderdbeeren als ganze Frucht. Aufgegossen mit Sekt Selektion RESTAURANT SCHNITTERHOF. Frische Minze dekoriert das Glas.

0,2 L [8,20]

APEROL SPRITZ

Aperol, Sekt Selektion, Soda **0,2 L** [8,20]

HUGO

Holunderblütensirup, Sekt Selektion, Soda **0,2 L** [8,20]

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Sekt Selektion, Soda **0,2 L** [8,20]

CAMPARI SPRITZ

Campari, Sekt Selektion, Soda **0,2 L** [8,20]

PEACH SPRITZ

Pepino Peach, Sekt Selektion, Soda **0,2 L** [7,50]

LILLET

Lillet, Thomas Henry Wildberry **0,2 L** [8,20]

PRICKEL

SEKT SELEKTION RESTAURANT SCHNITTERHOF

Sektkellerei Ohlig, Rheingau, Deutschland

0,1 L [5,50] – **0,75 L** [29,00]

PROSECCO SPUMANTE

Rocca Dei Forti, Italien

0,1 L [5,90] – **0,75 L** [33,00]

TRÄUBLEIN ALKOHOLFREI

Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland

0,1 L [5,50] – **0,75 L** [29,00]

KLASSIKER

SANDEMAN SHERRY MEDIUM

5 CL [5,90]

MARTINI BIANCO

5 CL [5,00]

CAMPARI ORANGE ODER SODA

0,2 L [8,20]

*... und die betriebsälteste Kollegin des Hauses?
Hat 40-jähriges Jubiläum. »*

[Euro]

Wein

WEISS

TRITTENHEIMER APOTHEKE SPÄTLESE

Weinhaus Steffen, Mosel, Deutschland

0,2 L [8,90] – **0,5 L** [21,90] – **0,75 L** [32,50]

RIESLING

Weingut Johannishof, Rheingau, Deutschland

0,2 L [8,50] – **0,5 L** [21,00] – **1 L** [39,00]

Hauswein wählen

HAUSWEIN WEISSBURGUNDER HASENBERG KABINETT

Winzer Königschaffhausen Kiechlingsbergen, Baden, Deutschland

0,2 L [7,50] – **0,5 L** [18,00] – **0,75 L** [24,50]

GRAUBURGUNDER

Winzer Königschaffhausen Kiechlingsbergen, Baden, Deutschland

0,2 L [8,50] – **0,5 L** [21,00] – **1 L** [39,00]

GRAUBURGUNDER

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

0,75 L [29,00]

SAUVIGNON BLANC

Weingut Pflüger, Pfalz, Deutschland

0,2 L [9,50] – **0,5 L** [23,00] – **0,75 L** [33,00]

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN

Weingut Leth, Wagram, Österreich

0,2 L [9,50] – **0,5 L** [23,00] – **0,75 L** [33,00]

CHARDONNAY

Domaines Paul Mas, Pay D ´ Oc, Languedoc, Frankreich

0,2 L [7,90] – **0,5 L** [19,00] – **0,75 L** [27,50]

SOAVE CLASSICO

Zenato, Venetien, Italien

0,2 L [9,50] – **0,5 L** [23,00] – **0,75 L** [33,00]

« Frank Kempt, Sommelier seit 1992,
berät uns in der Weinauswahl ... »

[Euro]

Wein

ROSÉ

WEISSHERBST STEINGRÜBLE KABINETT

Winzer Königschaffhausen Kiechlingsbergen, Baden, Deutschland
0,75 L [32,00]

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

Winzer Königschaffhausen Kiechlingsbergen, Baden, Deutschland
0,2 L [8,50] – **0,5 L** [21,00]

ROT

DORNFELDER RUPPERTSBERGEN LINSENBUSCH

Weinkeller Hoheburg, Pfalz, Deutschland
0,2 L [8,00] – **0,5 L** [19,00] – **0,75 L** [26,50]

Hauswein wählen

HAUSWEIN SPÄTBURGUNDER ÖLBERG

Winzer Königschaffhausen Kiechlingsbergen, Baden, Deutschland
0,2 L [8,50] – **0,5 L** [21,00] – **0,75 L** [28,80]

URSPRUNG

Winzer Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
0,75 L [39,00]

BLAUER ZWEIFELT TERRASSEN

Weingut Leth, Wagram, Österreich
0,2 L [9,50] – **0,5 L** [23,00] – **0,75 L** [33,00]

MERLOT

Domaines Paul Mas, Pay D´Oc, Languedoc, Frankreich
0,2 L [8,40] – **0,5 L** [20,50] – **0,75 L** [27,50]

CHÂTEAU LAFFONT VIEILLES VIGNES

Bellevue, Haut Medoc, Frankreich
0,2 L [9,50] – **0,5 L** [23,00] – **0,75 L** [33,00]

MONTEPULCIANO

Abruzzen, Caldora, Italien
0,2 L [7,50] – **0,5 L** [18,00] – **0,75 L** [24,50]

*... und trifft jedes Mal aufs Neue
den Geschmack von Heute. »*

[Euro]

Menü

FLEISCH

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Salat von Belugalinsen, Kräutergebäck, Aioli [12,00]

RINDERBRATEN

Kirsch-Balsamico-Soße, Karotte, kleine Klöße [26,00]

Hauptgang wählen

MAISHÄHNCHEN

Brokkoli-Weißwein-Risotto [26,00]

ERDNUSSMOUSSE

Vollmilchschokoladen-Haselnuss-Topping [10,00]

3-Gang-Menü bestellen

[44,00]



FISCH

GARNELEN-ARANCINI

Auberginencreme, Forellenkaviar [11,00]

ZANDERFILET

Rahmwirsing, Bratkartoffeln [28,00]

Hauptgang wählen

KABELJAUFILET

Erbsenpüree, Kartoffelgratin [28,00]

PISTAZIENEIS

Vanillekuchen, Mascarpone, Mango-Coulis [11,00]

3-Gang-Menü bestellen

[45,00]

« Küchenchef Sascha Lakony stammt
aus einer echten Gastronomie-Familie ...

[Euro]

Menü

VEGETARISCH

GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE [9,00]

ROTE BEETE GNOCCHI

Pinienkerne, Röstzwiebeln, Walnuss-Basilikumpesto, Parmesan [24,00]

Hauptgang wählen

SÜSSKARTOFFELHUMMUS

Vegane Fleischbällchen, Blumenkohl, Paprikasalsa [24,00]

SACHER RIEGEL

Himbeersorbet [11,00]

3-Gang-Menü bestellen
[40,00]



AKTION

KARTOFFELSUPPE

Mettenden [8,00]

HIMMEL UND ÄD

Blutwurst, Kartoffelpüree, krosse Zwiebeln, Apfel-Relish [25,00]

Hauptgang wählen

POTTHUCKE

Gebratene Pilze, Pastinaken-Sauerrahmcreme [25,00]

PUMPERNICKELMOUSSE

Kirschen [10,00]

3-Gang-Menü bestellen
[39,00]

*... und hat das Gastgeber-Gen
im Blut. »*

[Euro]

Tradition

US RUMPSTEAK 260g

Fein marmoriert, auf typischer Fettkante gebraten. [32,00]

rare, medium, well done

Beilage wählen

Pommes [+4,00]

Wedges [+4,00]

Bratkartoffeln [+4,00]

Schmorzwiebeln [+3,00]

Beilagensalat [+6,40]

Gemischtes Gemüse [+5,50]

Weißer Pfeffersoße oder Kräuterbutter [+2,00]

SCHNITTER KLASSIKER

RINDERGULASCH

Gebratene Pilze, Eierspätzle [28,00]

KÄSESPÄTZLE

geschmolzene und krosse Zwiebeln, Petersilie [14,50]

KRÜSTCHEN

Schweineschnitzel klein, Spiegelei, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln [15,50]



SALAT FRISCH VOM FELD

Baguettescheiben, Mais, Tomate, Gurke, Karotte, Crôutons [10,10]

Topping wählen

Roastbeef Streifen [+13,00]

Putenbrust Streifen [+7,50]

karamellisierte Ziegenkäse [+6,00]

BEILAGENSALAT

Mais, Tomate, Gurke, Karotte, Crôutons [6,40]

« Fischhof Baumüller
in Wickede-Ruhr ...

[Euro]

Tradition

GANZES JAHR

SCHWEINESCHNITZEL

Zitrone, lauwarmer Kartoffelsalat [22,50]

kleine Portion [16,00]

FLAMMKUCHEN

Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Parmesan [12,50]

Flammkuchen wählen

FLAMMKUCHEN PILZE

Pilze, Zwiebeln, Sauerrahm, Lauchzwiebeln [14,50]

FORELLENFILETS MÜLLERIN

Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill [24,00]

SPANFERKELSÜLZE

Bratkartoffeln, Wildkräutersalat, eingelegte rote Zwiebeln, Remoulade [16,00]



Süppchen bestellen

RINDERKRAFTBRÜHE

Haschee-Strudel, Gemüse [7,10]

*... und Geflügelhof Buschkröger
aus Rietberg sind unsere regionalen Helden. »*

[Euro]

Digestif

FEINBRENNEREI SASSE

MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN

Ein Destillat aus Roggen, Weizen und Gerstenmalz, mindestens 4 Jahre in alten Cognac-Fässern gereift. Als erster und einziger Kornbrand Deutschlands reift Lagerkorn so lange in Barriques aus Eichenholz, dass er das Prädikat «Very Superior Old Pale» tragen darf. Darüber hinaus konnte er wiederholt beim «World Spirits Award» die goldene Auszeichnung erlangen.

2 CL [5,50]



MÜNSTERLÄNDER HIMBEERGEIST

2 CL [4,50]

MÜNSTERLÄNDER WILLIAMSBIERNE

2 CL [4,50]

MÜNSTERLÄNDER MARILLE

2 CL [4,90]

MÜNSTERLÄNDER KAKAO-NUSS

2 CL [4,50]

SAUERLÄNDER EDELBRENNEREI

PHILOSOPHIE

Handarbeit ist der Grundpfeiler. Die Handarbeit endet jedoch nicht bei der Produktherstellung, sondern wird auch in den folgenden Arbeitsprozessen berücksichtigt. Es wird ebenso von Hand abgefüllt, etikettiert und versiegelt. So wird jede einzelne Flasche zu einem Unikat, das von Menschen mit Leidenschaft für das Produkt – und eben nicht von Maschinen – hergestellt wurde. Die Sauerländer Edelbrennerei vereint somit ausgewählte, nach Möglichkeit regionale Zutaten, Wasser aus der Region sowie Leidenschaft und Handarbeit. Dank dieser Grundpfeiler stellen sie ein einzigartiges, naturreines Produkt ohne Zusatzstoffe her.

OBSTLER

2 CL [5,50]

MIRABELLE

2 CL [5,90]

SCHLEHE

2 CL [5,90]

HASELNUSS

2 CL [5,90]

WEINBERG PFIRSICH

2 CL [5,50]

*« Die verdauungsfördernde Wirkung
des Digestifs ist wissenschaftlich ...*

[Euro]

Digestif

LIKÖR

PAULA PUMPERNICKEL HERRENCREME

Paula Pumpernickel ist eine wahre Münsterländer-Genussexpertin. Seit mehr als fünf Jahren ist sie im Münsterland unterwegs und hat die leckersten und besten Dinge im Gepäck. Die Liköre, die Paula Pumpernickel präsentiert, sind dabei natürlich beeinflusst von den schönsten Geschichten, Momenten und Geschmäckern des Münsterlandes.

4 CL [5,90]

MÜNSTERLÄNDER KRÄUTER

4 CL [4,90]

BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM

4 CL [4,50]

WHISKY

THOUSAND MOUNTAINS

Sauerländer Edelbrennerei, Deutschland

4 CL [10,50]

LAGAVULIN 16 YEARS

Lagavulin, Islay, Schottland

4 CL [18,50]

TULLAMORE D.E.W.

Tullamore D.E.W Whisky Destillerie, Irland

4 CL [6,90]

DALWHINNIE 15 YEARS

Dalwhinnie Destillerie, Highlands, Schottland

4 CL [11,90]

KLASSIKER

RAMAZOTTI AMARO

2 CL [3,50]

JÄGERMEISTER

2 CL [3,20]

UNDERBERG

2 CL [4,80]

MALTESER AQUAVIT

2 CL [3,20]

JUBILÄUMS AQUAVIT

2 CL [3,20]

LINIE AQUAVIT

2 CL [3,20]

COGNAC REMY MARTIN VSOP

2 CL [6,50]

GRAPPA NONINO RISERVA

2 CL [6,50]

OUZO, SAMBUCA

2 CL [3,20]

KORN, WODKA

2 CL [3,00]

*... und psychologisch nicht belegt.
Lecker ist er trotzdem. »*

[Euro]

Alkoholfrei

KALTGETRÄNKE

LÜTTS LANDLUST SCHORLE

Die Welt nicht neu erfindend, sich seiner Wurzeln besinnend und mit dem unbändigen Wunsch etwas Eigenes zu ersinnen, so entwickelte Dirk Lütvogt das Konzept seiner Landlust. Was lag näher, als das Lebensgefühl ihrer Kindheit bestmöglich in ein umweltfreundliches Glasfläschchen zu füllen, sich der sinnlichen Eindrücke aus Oma Friedas Garten, ihrer Küche und ihrer eigenen Kindheit zu erinnern? Die einfachen, selbstgemachten Dinge, das einfache schlichte Leben eben.

Apfel, Holunder, Quitte, Birne, Johannisbeere, Rote Früchte, Stachelbeere, Rhabarber

0,33 L [4,40]

TÖNNISSTEINER MINERALWASSER

Naturell, Medium, Classic

0,25 L [2,90] – **0,75 L** [7,90]

LIMONADEN

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up

0,2 L [2,90] – **0,5 L** [4,90]

THOMAS HENRY

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry

0,2 L [3,90]



HEISSGETRÄNKE

CAFE CREMA

[3,20]

CAPPUCCINO

[3,70]

LATTE MACCHIATO

[4,20]

ESPRESSO

EINFACH [2,80] – **DOPPELT** [4,50]

MILCHKAFFEE

[4,20]

HEISSE MINZE, HEISSER INGWER

[4,20]

RONNEFELDT TEE

Assam Bari, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Morgentau, Refreshing Mint, Bergkräuter, Sweet Berries, Rooibos Cream Orange, Fruity Camomile

GLAS [3,00] – **KÄNNCHEN** [5,50]

« Schon gewusst?

Tee wurde der Legende nach in China entdeckt ...

[Euro]

Bier

FRISCH GEZAPFT

VELTINS PILS

Veltins Pils wird mit weichem Brauwasser aus eigener Quelle, feinstem Sommergerstenmalz und ausgewähltem Hopfen nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut – das Ergebnis ist ein Pils von höchster Qualität.

0,25 L [3,30] – **0,5 L** [6,30]

GREVENSTEINER NATURTRÜB

Grevensteiner Naturtrüb wird nach überlieferter Rezeptur mit bestem Gerstenmalz, edlem Aromahopfen und eigener Hefe in traditioneller Brauweise unfiltriert eingebraut – das verleiht dem Landbier seinen mild-malzigen Charakter, die feine Trübung und den authentischen Geschmack wie einst.

0,3 L [4,20] – **0,5 L** [6,90]



AKTIEN LANDBIER

Aktien Landbier wird nach alter Braukunst mit dunklem, aromatischem Malz und feinem Hopfen handwerklich gebraut – naturbelassen und unfiltriert entfaltet es seinen vollmundigen, leicht röstmalzigen Geschmack mit weichem Abgang, wie man ihn aus traditionellen Klosterbrauereien kennt.

0,25 L [3,30] – **0,4 L** [5,00]

FLASCHE

VELTINS ALKOHOLFREI

0,33 L [3,90]

MAISEL'S WEIZENBIER

Hell, Hell Alkoholfrei

0,5 L [5,50]

*... und wurde vor 4.700 Jahren
erstmalig erwähnt. »*

[Euro]