



DER SCHNITTERHOF

Hotel | Restaurant | Tagung

Genuss ist vorübergehend,
der Eindruck, den er zurück lässt ist bleibend.

Goethe



Hotel „Der Schnitterhof“
Salzstraße 5
59505 Bad Sassendorf

Tel. 02921 952-0
Fax 02921 952-499

www.der-schnitterhof.de
restaurant@der-schnitterhof.de

Aperitif

Sekt Hausmarke
Orangensaft

Die Getränke werden in 0,1l Gläsern ausgeschenkt

Vaux – Blanc de Noire

Aperol Spritz

Hugo

Münsterländer Aperitif

Campari Orange

Campari Soda

Fingerfood

Canapées

mit gekochtem Schinken, Salami, Putenbrust, je Stück
Camembert, Scheibenkäse

mit Tartar, Parmaschinken, Kalbsbraten, je Stück
Roastbeef, Shrimps

mit Aal, Scampis und Gänseleberpastete je Stück

Snacks

Gerne unterbreiten wir Ihnen auf Anfrage weiteres saisonales und regionales Fingerfood.

Menüs – zum selbst kreieren

Vorspeisen

Feldsalat

Kartoffelspeck Dressing – Brot Chip

Tomaten – Büffelmozzarella

Basilikum - Olivenöl

Hausgebeizter Lachs mit Honig – Dill – Senfsauce
kleiner Reibekuchen

Carpaccio vom Thunfisch – Natives Olivenöl – Zitrone
Büsumer Krabben

Anti Pasti - gegrilltes Gemüse – Olivenöl

Salat von jungem Spinat – Kürbiskern – Walnussvinaigrette
gebratenen Riesengarnelen

Carpaccio vom Rind - Ruccola
Natives Olivenöl - gehobelter Parmesan

Marktfrische Blattsalate - Orangen – Walnüssen
rosa gebratener Entenbrust

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse
Wildkräutersalat

Suppen

Tomatencremesuppe – geröstete Kürbiskerne

Consommé vom Tafelspitz Gemüsestreifen - Eierstich

Kartoffel – Senfrahmsüppchen – frische Kräuter

Tomatisierte Kraftbrühe - Basilikum

Karottencremesuppe – Croûtons

Rahmsuppe vom Zwiebellauch, Champignons und Tomate

Kerbelschaumsüppchen – Lachsklößen

Apfel-Selleriesuppe – gebratene Blutwurst

Zwischengerichte

Westfälischer Burger von der Blutwurst –
kleiner Reibekuchen – Linsenschaum

Sauerländer Bachforellenfilets auf Trauben–Lauchgemüse

Riesengarnelen auf frischem Gemüse aus dem Wok
und Currysauce

Hauptgänge

Lachssteak mit Kartoffel – Meerrettichkruste auf Schnittlauchsauce

Supreme von der Maispoularde
Estragon Jus – Romanescogemüse – Kartoffeltaler

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Rosmarinjus – Blumenkohl – Mandelpüree – Gnocchis

Forellenfilet gebraten
Ras el Hanout – Pankowbutter – Frische Blattsalate – kleine Kartoffeln

Ochsenbäckchen
geschmort in Rotwein – Wurzelgemüse, Pumpnickel-Kartoffelstampf

Gebratenes Zanderfilet
Birnen-Wirsinggemüse – Soester Zwerge

Kalbsrücken „rosa gegart“
Estragon Jus – Paprika – Zwiebelgemüse – Drillinge

Lammrücken am Knochen gebraten
Thymianjus – Bohnenbündchen – Kartoffelterrinen

Rinderfiletbraten aus dem Ofen
Schalotten Jus – Marktgemüse – Kartoffelgratin

Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

Crème Brûlée

Vanilleparfait - lauwarmer Himbeeren

Zitronencreme Tarte – Himbeersorbet – Fruchtsalat

Crème Caramel mit eingelegten Beeren und Walnusseis

Weißes Schokoladenmousse – Himbeermark – Früchte

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
dazu Sauerkirschkompott und Vanillesauce

Auswahl von Rohmilchkäsen- Weintrauben – Feigensenf - Stangenbrot

Dessert nach Chef Patisserie

Westfälisches Buffet

(ab 20 Personen buchbar)

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet – vom Fischhof Baumüller – Sahnemeerrettich
Honigmelone – westfälischen Knochenschinken
Rosa gebratenes Roastbeef – Essiggemüse – Remouladensauce
Gefüllte Eier – Schnittlauch
Rohkost – frische Zupfsalate – Dreierlei Dressing
Salat von Champagnerlinsen – Lauchsalat – Orangen – Walnüsse
Speckkartoffelsalat

Suppe

Kartoffel– Kresse Süsschen – Rauchlachsstreifen

Hauptgänge

Westfälischer Bauernbraten – Kümmeljus
Rahmspitzkohl – Soester Zwerge
Zanderfilet – Kartoffelmeerrettichkruste – Petersiliensauce
Tomaten-Blattspinat
Vegetarischer Kartoffel – Paprikagulasch – Thymian

Dessert

Westfälische Götterspeise – Pumpernickel
Mousse von der dunklen Schokolade
Apfel–Zimt Crumble – Vanillesauce

Italienisches Buffet

(ab 20 Personen buchbar)

Vorspeisen

Eingelegtes und gebratenes Gemüse – Natives Olivenöl
Strauchtomaten – Büffel Mozzarella – Basilikumpesto
Vitello Tonnato – Tunfischsauce – Kapern
Rohkostsalate – dreierlei Dressing – frische Blattsalate
Toskanischer Brotsalat – Tomaten Olivensalat – Kerbel – Meersalz

Suppe

Minestrone „Italienische Gemüsesuppe“

Hauptgänge

Geschmorte Kalbshaxen Scheiben – Tomaten – Gemüsesauce
Mangoldgemüse – Gnocchi
Gebratenes Doraden Filet – Safransauce
Paprika – Auberginengemüse – Tagliatelle
Oliven – Kräuter Risotto – Artischocken – Parmesankäse

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta im Glas
Italienische Käseauswahl – Trauben – Nüsse

Schlemmerbuffet

(ab 20 Personen buchbar)

Vorspeise

Auswahl von Räucherfischen - Wasabicreme
Cavallion-Melone - Parmaschinken
Maishänchenbrust „kalt „- Früchtegarnitur
Knackige Rohkostsalate und Gemüse
Dreierlei Dressing - verschiedene Dip
Großer Brotkorb - Butter

Suppe

Rahmsuppe vom Zwiebellauch –Tomate

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef - Pfefferjus
Nadelbohnen - Kartoffelgratin
Lachsfilet - Currysoße
Wokgemüse - Basmatireis
Penne – Tomatensauce - Ruccola - Oliven - Parmesan

Dessert

Cassismouseterrine - frische Früchte
Schokobrownie - Mangosalat
Crème Brûlée im Glas

Saisonbuffets

(ab 20 Personen buchbar)

Herbstmarkt

- Angebot von September bis November -

Vorspeisen

Feldsalat – Speck – Kartoffeldressing – Kürbischutney
Marinierter Kürbis mit nussigem Schinken
Bachforellenfilet geräuchert – Kürbisdipp- Kürbisraspel
Frische Zupfsalate – dreierlei Dressing
Stangenweißbrot –Butter

Suppe

Kürbiscremesuppe – Steirischem Kürbiskernöl

Hauptgerichte

Geschmorte Hirschkeulenbraten
Preiselbeerjus – Kürbispüree –gebratene Waldpilze
Steinbeisserfilet
Nolly –Pratsauce – Gebratener Kürbis –Soester Zwerge
Kürbis – Kartoffelgulasch –Kürbiskerne

Dessert

Zwetschgenterrine –Vanillesauce
Apfel –Birnen Grütze –Rumrosinen
Gewürz-Brownie

Spargelbuffet

- Angebot während der Spargelzeit -

Vorspeisen

Salat von zweierlei Spargel - Nussvinaigrette
Spargelmousse - Büsumer Krabben - Dill
Spargelröllchen - Duroc Kochschinken
Frische Zupfsalate - dreierlei Dressing
Kartoffelsalat - Spargel - Radieschen

Suppe

Spargelcrèmesuppe

Hauptgerichte

Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise - Butter

Kalbsrücken am Tisch tranchiert - Portweinjus
Zanderfilet - Weißweinsauce
Spargelragout mit Risottoreis
Kartoffelgratin, neue Kartoffeln

Dessert

Erdbeer-Schichtdessert
Erdbeertörtchen im Glas
Frische Erdbeeren mit geschlagener Sahne
Erdbeerkompott mit Vanillesoße

Grillbuffet

- Angebot von Mai bis Oktober -

Salate

Kartoffel-Specksalat – Krautsalat – Möhrensalat – Gurkensalat
Tomatensalat – Frische Blattsalate – dreierlei Dressing –
Baguette – Partybrötchen – Butter

vom Grill

Marinierte Nackensteaks – Grillbauchscheiben –
Thüringer Rostbratwurst – Marinierte Putensteaks –
Bunte Gemüsespieße – gegrillter Schafskäse
Zanderfilet auf Kerbelschaum

Beilagen

Speckböhnchen – Backkartoffel – Schmand –
Würzige Kartoffelecken – Ratatouille

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Obstsalat

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Rosen vom Graved Lachs mit Honig –Dill –Senfsauce
Vitello von der Pute -Tunfischsauce –Kapern
Frische Zupfsalate – angemachte Salate –
Dressing Auswahl –Brötchen –Butter

Suppe

Maronencrèmesuppe

Hauptgänge

Sauerbraten – Waldpilze – Butterspätzle-Rosenkohl
Zanderfilet gebraten – Nolly-Prat – Rahmkraut – Schnittlauchkartoffeln
Vegetarischer Kartoffel-Kürbisgulasch

Dessert

Westfälische Götterspeise mit Vanillestippmilch,
Pumpnickel und Roter Grütze
Mousse au Chocolat
Obstsalat im Glas