

Menü Schnittern

Rosen vom Graved Lachs
Honig-Dillsauce – kleine Reibekuchen
Salatbouquet

Steinpilzcrèmesüppchen *
Kerbelsahne

Lammrücken im Strudelteig *
Rosmarinjus – feines Ratatouillegemüse
Pfifferlings-Kartoffelgratin

Chef Dessert

*3-Gang-Menü € 32,00

4-Gang-Menü € 39,50

Weinempfehlung

Lugana „San Benedetto“2017
Zenato, Venetien

Delikat, vollmundig und angenehm

0,75l

27,00 €

Vorspeisen

„Kurparksalat“

Großer Salatteller – Oliventapenade – Balsamico-Dressing
mit Filetstreifen

€ 12,50

vegetarisch mit Knoblauchbaguette

 € 9,50

Schnitterhof Sülze

Hausgemachte Remouladensauce – Bratkartoffeln – Salatbouquet

€ 10,50

Carpaccio vom Weiderind

Olivenöl – Rauke – Grana Padano

€ 13,50

Tartar vom Schwarzwälder Schinken

Pumpnickeltaler – Schnittlauchcrème

Wildkräutersalat

€ 12,50

Suppen

Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen – knuspriger Hachéstrudel

€ 6,50

Crème-Süppchen

aus frischen Steinpilzen – Kerbelsahne

€ 7,50

Hauptgänge

Spaghetti

Gebratene „Black Tiger“ Garnelen
Weißwein-Tomatensauce – Blattpetersilie
€ 15,00

Mediterrane Zucchini-pasta

geröstete Kapern – Parmesan
Rauke
€ 12,00



Forellenfilets „Müllerin“

Salzkartoffeln – Gurkensalat mit Dill
€ 18,50

Gebratenes Zanderfilet

Krebssauce – sautierter Mangold
Roter Reis
€ 20,50

Sûprème vom Maishähnchen

Tomaten-Olivensauce – Pesto-Tagliatelle
kleiner Blattsalat
€ 19,50

Westfälisch Genießen und unsere Schnitterhof Klassiker

Wiener Kalbsschnitzel

lauwarmer westfälischer Speckkartoffelsalat
€ 20,50

Rosa gebratene Entenbrust

Portweinjus – Auberginen-ZucchiniGemüse
Kartoffeltaler
€ 22,00

Börde-Sauerbraten

Mandel-Rosinensauce – Apfelrotkohl – Thüringer Klöße
€ 19,50

Argentinisches Rumpsteak

120 Tage mit Getreide gefüttert
Weiße Pfeffersauce oder Kräuterbutter – gemischter Salat – Röstkartoffeln
Lady Cut 200g
€ 24,00
Gentlemen Cut 280g
€ 29,00

Dessert

„Passionsfrucht – Mango“

fein gebackener Cheese-Cake
Mango-Passionsfruchteis
€ 7,50

„Kirsche“

Petit-Four – Kirschfüllung
zartes Kirscheis
€ 8,00

Exotische Frucht-Grütze

erfrischendes Zitronensorbet
€ 5,50

Dessert nach Chef Pâtisserie

Tagesdessert – Espresso
€ 6,90

Digestifempfehlung

Sasse Lagerkorn

Der Original Glasballon für die Gastronomie.

Die jahrelange Reife der Destillate im Barrique Ausbau in Eichenfässern mit fein abgestimmter Vorbelegung und die von Hand abgestimmte Cuvée jeder einzelnen Charge, macht diesen Digestif zu einem Spitzenprodukt.

Um sein einzigartiges Aroma ganz entfalten zu können, darf Sasse Münsterländer Lagerkorn nicht gekühlt werden.

€ 4,50 / 2cl