

## Menü Hofstuben

Crèmesuppe „Dubarry“  
€ 6,00

\*\*\*

Kalbs-Involtini  
Jus – Kartoffel-Ratatouille-Pfanne  
€ 19,50

oder

Wolfsbarschfilet  
Kräuterkruste – Rote Tagliatelle – Gemüsesauce  
€ 19,50

\*\*\*

Orangen Mousse  
€ 5,00

3-Gang-Menü € 26,00

## Weinempfehlung

Lugana „San Benedetto“2017

Zenato, Venetien  
Delikat, vollmundig und angenehm

0,75l € 27,00

# Vegetarisches Menü

Fruchtige Tomatencrèmesuppe  
Croutons – Kräuter  
€ 6,00

\*\*\*

Gefüllte Aubergine  
Tabouleh – Granatapfel – Limetten-Minz-Joghurt  
€ 14,50

oder

Pastinaken-Pekannussstrudel  
Muskatsauce – Rosenkohlblätter  
€ 14,50

\*\*\*

Vanille-Parfait  
Gelierten Apfel  
€ 6,50

3-Gang-Menü € 23,00

## Weinempfehlung

Spätburgunder Weißherbst Kabinett 2017

WG Königschaffhausen, Baden  
geschmeidig, harmonisch, saftig

0,75l € 24,00

## Westfälisches Menü

Kartoffelrahmsuppe  
Speckstreifen  
€ 6,00

\*\*\*

Himmel und Äd  
Gebratene Blutwurst – Geschmorte Zwiebeln  
€ 16,00

oder

Roulade vom Rind  
Eigene Sauce – Apfelrotkohl – Erdäpfel  
€ 16,00

\*\*\*

Hausgemachtes Pumpernickel-Eis  
Kirschkompott  
€ 6,00

3-Gang-Menü € 26,00

## Bierempfehlung

Grevensteiner

0,3l € 3,10

0,5l € 4,90

# Schlemmer Menü

Gebeizte Lachsforelle  
Bulgur Salat – Wasabi Joghurt  
€ 7,90

\*\*\*

Schweinefilet  
Pancetta – Erbsenpüree – Glasierte Fingermöhren – Drillinge  
€ 20,50

oder

Kabeljaufilet in Kräutersud gegart  
Rote Beete Risotto – Kürbiskernöl  
€ 20,50

\*\*\*

Cheesecake  
Himbeersorbet  
€ 6,50

3-Gang-Menü € 32,00

## Weinempfehlung

Valpolicella Superiore 2015  
Zenato, Venetien  
Kirsche und Vanille,  
würzig und verspielt, samtig

0,75l

€ 25,00

## Aktions Menü

Frische Zupfsalate  
Gebratene Kräutersaitlinge  
€ 6,00

\*\*\*

Gebratene Poulardenbrust  
Kräutersaitlingsragout – Tomatisierte Polenta  
€ 23,50

oder

Zanderfilet  
Gebratene Kräutersaitlinge – Salbei-Gnocchi  
€ 23,50

\*\*\*

Chef-Dessert  
€ 6,90

3-Gang-Menü € 32,00

## Weinempfehlung

Château La Rose Saint Bonnet 2015  
Cuvée Prestige  
Duft nach dunklen Beerenfrüchten, samtig und delikat

0,75l € 28,00

## Schnitterhof Klassiker

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
Gemüse – Hascheestrudel – Blattpetersilie  
€ 6,90

\*\*\*

Börde Sauerbraten  
Mandeln-Rosinensauce – Apfelrotkohl – Kartoffelklöße  
€ 19,50

\*\*\*

Wiener Kalbsschnitzel  
Zitrone – Lauwarmer Kartoffelsalat  
€ 20,50

\*\*\*

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

\*\*\*

Forellenfilets „Müllerin“  
Salzkartoffeln – Gurkensalat mit Dill  
€ 18,50

## Digestifempfehlung

Sasse Lagerkorn  
€ 4,50 / 2cl