Frühstück / Breakfast

Montag bis Freitag
Monday - Friday
06:30h – 10:00h / 06:30 a.m. – 10 a.m.
Samstag bis Sonntag
Saturday - Sunday
06:30 – 11:00h / 06:30 a.m. – 11 a.m.
€ 19,00 p.P.

Abendessen / Dinner

Buffet oder a la carte

Buffetpreis Kinder 6-12 Jahren 50% Nachlass
Children at age of 6-12y get 50% discount

Täglich 18:00h – 21:30h (Küchenschluss 21:00h)
Daily 6 p.m. – 9.30 p.m. (kitchen close at 9:00 p.m.)
Sonntag geschlossen/ Sunday closed

Vorspeisen – Appetizer - Starter

Garnelenpfanne *€ 15,50*

Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili, in Olivenöl gebraten
dazu geschmolzene Tomaten und Röstbrot

King prawns fried in olive oil with garlic and chilli
served with melted tomatoes and toasted bread

Rinder-Carpaccio *€ 18,50*

an Rucola, mit Trüffelöl , geröstetem Pinienkernen,
und Parmesan

Beef carpaccio presented with truffle oil, rocket lettuce,
roasted pine nuts and parmesan cheese

Schmöker-Hof-Salatbuffet

Appetizer Buffet

Salat klein / small € 8,00

Salat groß / large € 12,70

Dazu wahlweise mit / additional:

Käse- und Schinkenstreifen / ham & cheese stripes
zzgl. € 5,80
Lachsfilet im Buchenspan / fillet of salmon
zzgl. € 13,50
Roastbeef- Scheiben / slices of sirloin steak
zzgl. € 12,50

Falafelbällchen / Falafel balls
zzgl. € 7,50

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

Suppen - Soups

Soljanka — *€ 8,90*

mit Sauerrahm

Solyanka with sour cream

Oxtail — *€ 9,80*

mit Sherry

Clear oxtail soup with sherry

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen — *€ 9,80*

Asparagus cream soup mit small meatballs

Käse - Cheese

Feine Käseauswahl — *klein/small € 12,50 / groß/large* — *€ 18,50*

mit Feigensenf und Trauben

Assortment of cheese
served with grapes und fig mustard

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

Klassiker – Classics

Schmöker-Hof Burger vegan *€ 19,80*

Soja- Burger, Tomaten, Gurken, Rucola, Rotweinschalotten und Trüffel-Mayonnaise dazu Pommes frites.

Soy burger, tomatoes, cucumbers, rocket, red wine shallots and truffle mayonnaise accompanied by French fries.

Schmöker-Hof Burger classic *€ 21,50*

180g Angus Beef, Bacon, Cheddar, Tomaten, Gurken, Rucola, Rotweinschalotten und Schmöker-Hof Burgersauce, dazu Pommes frites.

180g beef, tomatoes, cucumbers, rocket, red wine shallots and Schmöker-Hof burger sauce accompanied by French fries.

Tagliatelle mit Garnelen *€ 21,80*

Knoblauch, Chili, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

Tagliatelle with prawns, garlic, chili, green onions and cherry tomatoes

Fisch & Meer – Fish & The Sea

Lachsfilet im Buchenspan *€ 24,50*

mit Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sourcream

Lightly smoked salmon fillet in beech chips with grilled vegetables and baked potato with sour cream

„Hamburger Pannfisch“ *€ 24,90*

Gebratene Fischfilets mit Senfsaatensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie kleinem Salat vom Buffet

Fried fish fillets with mustard seed sauce, served with fried potatoes with bacon and onions and a salad from the buffet

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

Fleisch & Geflügel – Beef & Poultry

Puten- Knusperschnitzel *€ 19,80*

mit Ofenkartoffel, Sourcream und Salat vom Büffet

Crispy turkey schnitzel coated with cornflakes, accompanied by a backed potato, sour cream and a salad from the buffet

Rumpsteak vom deutschen Weiderind, 250g *€ 32,80*

auf dem Lavastein serviert, mit Pfeffersoße, Dip und Gewürzen, Bratkartoffeln und Salat vom Büffet

Sirloin steak made of German regional beef, 250g, presented on a lava stone, with pepper sauce, dip and seasoning, accompanied by fried potatoes and a salad from the buffet

Achtung: Durch den heißen Stein kann es zu Spritzern kommen!

Attention: The hot stone can cause splashes!

Vegetarisch & Vegan – Vegetarian & Vegan

Tagliatelle mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten *€ 16,50*

Knoblauch und Chili

Tagliatelle with garlic, chili, green onions and cherry tomatoes

Thai- Gemüsecurry *€ 18,50*

mit Kokosmilch und Basmatireis

Thai- vegetable curry with coconut milk and basmati rice

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

Dessert

Espresso Affogato — *€ 6,90*

Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

Freshly brewed espresso with a scoop of bourbon vanilla ice- cream

Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne — *€ 8,50*

Mixed ice- cream presented with fruits and whipped cream

Crème brûlée — *€ 9,80*

mit frischen Beeren garniert

presented with fresh berries

Kaiserschmarrn — *€ 12,50*

mit Vanilleeis und Zwetschgenröster

Kaiserschmarrn presented with vanilla ice- cream and plum compote

Kinderkarte – Kid´s Menue

Pasta mit Tomatensauce — *€ 6,50*

Pasta with tomato sauce

Hähnchennuggets mit Pommes frites — *€ 9,00*

Chicken nuggets with French fries

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott — *€ 7,00*

Potato pancakes with apple compote

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree — *€ 9,00*

Fish fingers with mashed potatoes

Portion Pommes frites inkl. Ketchup & Mayonnaise — *€ 5,50*

Portion of French fries including ketchup & mayonnaise

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

Aperitiv

Riesling-Sekt *„Marke des Hauses“, Pfalz / trocken*	*0,1l*	*€5,00*
APEROL SPRIZ[2,4] *Aperol, Soda, Prosecco, Orange*	*0,2l*	*€7,50*
HUGO *Prosecco, Holunder, Soda, frische Minze*	*0,2l*	*€7,50*

Alkoholfreie Getränke - Softs

Fürst Bismark Mineralwasser, Sprudel, Naturell	*0,25l*	*€ 3,00*
	0,75l	*€ 6,50*
Magnus Mineralwasser, Sprudel, Naturell	*0,75l*	*€ 6,50*
Acqua Panna still	*0,25l*	*€ 3,50*
San Pellegrino sprudel	*0,25l*	*€ 3,50*
Apfelsaftschorle	*0,2l*	*€ 3,00*
Coca Cola Classic[2,8,11]*, Light*[2,5,6,7,11]*, Zero*[2,5,6,7,11]	*0,2l*	*€ 3,00*
Fanta[2,3]*,Sprite*[3]	*0,2l*	*€ 3,00*
Schweppes *Tonic Water*[10]*, Bitter Lemon*[3,10]*, Ginger Ale*[2]	*0,2l*	*€ 3,50*
<u>Säfte / Nektare</u> *Apfel, Orange, Tomate, Kirsche, Johannisbeere, Rhababer*	*0,2l*	*€ 3,50*
Saftschorle mit allen obigen Säften möglich	*0,2l*	*€ 3,00*

Sekt & Champagner

Riesling-Sekt	*0,1 l*	*€ 5,00*
„Marke des Hauses“, Pfalz / trocken	*0,75 l*	*€ 30,00*
PROSECCO Treviso	*0,1 l*	*€ 5,00*
Valdobbiaene	*0,75 l*	*€ 30,00*
Serge Mathieu Tradition, brut *Champagne, Avirey Lingey*	*0,75 l*	*€ 85,00*
Piper-Heidsieck, brut *Champagne, Reims*	*0,75 l*	*€ 95,00*

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

Bier vom Fass – Draft Beer

HASSERÖDER PREMIUM PILS	*0,3 l*	*€ 3,90*
	0,5 l	*€ 5,80*
BECK´S PILS	*0,3l*	*€ 3,90*
	0,5l	*€ 5,80*
ALSTERWASSER Bier & Zitronenlimonade[4,5,7] (beer & citrus-lemonade)	*0,3 l*	*€ 3,90*
	0,5 l	*€ 5,80*

Flaschenbiere – Bottled Beer

BECK`S BLUE ALKOHOLFREI	*0,33 l*	*€ 3,90*
VITAMALZ ALKOHOLFREI	*0,33 l*	*€ 3,90*
FRANZISKANER HEFEWEISSBIER	*0,5 l*	*€ 5,20*

Hell, Dunkel, Kristall oder alkoholfrei

Heißgetränke – Tea & Coffee

CAFÉ CREME	*€ 2,50*
KÄNNCHEN KAFFEE	*€ 4,90*
ESPRESSO	*€ 2,60*
ESPRESSO MACCHIATO	*€ 2,90*
DOPPELTER ESPRESSO	*€ 4,20*
CAPPUCCINO	*€ 3,20*
LATTE MACCHIATO	*€ 4,60*
MILCHCAFÉ	*€ 4,00*
HEISSE SCHOKOLADE	*€ 4,50*
TEEKANNE TEE Glas/Kännchen	*€ 2,50 / €4,90*

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

Klare Spirituosen - Spirits

FÜRST BISMARCK 38%	*2 cl*	*€ 2,90*
LINIE AQUAVIT 41,5%	*2 cl*	*€ 3,70*
MALTESER AQUAVIT 40%	*2 cl*	*€ 3,70*
JUBILÄUMS AQUAVIT 42%	*2 cl*	*€ 3,50*
HELBING KÜMMEL 35%	*2 cl*	*€ 2,90*
WODKA THREE SIXTY 40%	*2 cl*	*€ 3,50*
SIERRA TEQUILA SILVER 38%	*2 cl*	*€ 3,50*

Bitters - Bitters

RAMAZZOTTI 30%	*4 cl*	*€ 5,50*
AVERNA 29%	*4 cl*	*€ 5,50*
JÄGERMEISTER 35%	*4 cl*	*€ 5,50*
FERNET BRANCA & MENTA 39%/38%	*4 cl*	*€ 5,50*
GAMMEL DANSK BITTER DRAM 38%	*4 cl*	*€ 5,50*
UNDERBERG 40%	*2 cl*	*€ 3,20*

Liköre – Sweet Spirits

GRAND MARNIER CORDON ROUGE 40%	*4 cl*	*€ 6,50*
BAILEYS IRISH CREAM[1] 17%	*4 cl*	*€ 5,50*
SAMBUCA MOLINARI 40%	*4 cl*	*€ 5,50*
COINTREAU 40%	*4 cl*	*€ 5,50*

Trester- & Obstbrände - Grappa

GRAPPA NONINO DI CHARDONNEY 40%	*2 cl*	*€ 6,00*
MORAND OBSTBRÄNDE *Williamine 43%, Framboise 43%*	*2 cl*	*€ 6,00*

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse

1. *mit Konservierungsstoff*
2. *mit Farbstoff*
3. *mit Antioxidationsmittel*
4. *mit Süßungsmittel Saccharin*
5. *mit Süßungsmittel Cyclamat*
6. *mit Süßungsmittel Aspartam; enthält . Phenylalaninquelle*
7. *mit Süßungsmittel Acesulfam*
8. *mit Phosphat*
9. *geschwefelt*
10. *chininhaltig*
11. *koffeinhaltig*
12. *mit Geschmacksverstärker*
13. *geschwärzt*
14. *gewachst*
15. *gentechnisch verändert*

Übersicht über Allergieauslöser/Zusatzstoffe

Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermieden werden!

	Allergene																													Zusatzstoffe														
	Glutenhaltiges Getreide																Nüsse / Schalenfrüchte																										
Lebensmittel	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Laktose	Mandeln	Kürbiskerne	Walnüsse	Erdnüsse	Kaschunüsse	Pekanüsse	Paranüsse	Makadamianüsse	Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite/Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere	Konservierungsstoff	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärk	Farbstoff	Phosphat	Süßungsmitteln	enthält Phenylalaninquelle	chininhaltig	koffeinhaltig >150mg/l	geschwärzt
Ziegenkäse, mit Honig, Feldsalat mit Himbeervinaigrette, geröstete Walnüsse												X	X			X																										
Carpaccio, Ruccola, Trüffelöl, Pinienkerne, Parmesan												X	X																													
Garnelenpfanne mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten, dazu geschmolzene Tomaten							X					X	X												X							X								
Soljanka mit Sauerrahm												X	X												X								X	X						
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	X														X																									
Klare Oxtail mit Sherry																							X																	
Thai- Gemüsecurry mit Kokosmilch	X										X												X		X															
Vegetarische Tagliatelle mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili	X																																							
Schnitzel Holstein, Schweineschnitzel, Spiegelei, Bratkartoffeln, Salat vom Büffet	X							X																																
Tagliatelle mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten	X						X	X															X																	
Schmöker-Hof-Burger- Angus Beef Burger mit Cheddar, Bacon, Coleslaw, Tomate, Gurken, Balsamico- Zwiebeln,Pommes frites	X											X	X										X	X	X					X	X	X		X					
Schmöker-Hof-Burger vegan mit Wilmersberger vegan, ziebeln, Tomate, Gurken, Ruccola Salat und Pommes frites	X										X												X		X															
Hamburger Pannfisch- verschiedene Fischfillets, gebraten, Dill- Senfsoße, Bratkartoffeln und gemischter Salat	X								X			X	X										X	X		X			X	X	X		X					
Winterkabeljau, Limonen- Weißweinsoße, Rote Bete und Röstkartoffeln	X								X			X	X																											
Lachsfilet im Buchenspan, Grillgemüse, Ofenkartoffel, Sourcream									X			X	X																											
Gebratene Ente mit Preiselbeersoße, Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln	X							X																																
Hirschgulasch, Champignons, Preiselbeeren, Speckrosenkohl, Kartoffelklöße	X																																							
Rumpsteak, mit Pfeffersoße, Gewürzen, Dip, Bratkartoffeln und Salat vom Büffet	X											X	X																				X	X	X		X			
Marillenknödel mit Vanillesoße	X							X				X	X																											
Crème brülée, mit frischen Beeren	X											X	X																											
Kaiserschmarrn, Vanilleeis, Zwetschgenröster	X							X				X	X																											
Espresso, mit einer Kugel Vanilleeiscreme												X	X																								X			
Bunter Käseteller mit Feigensenf, Trauben, Brot und Butter	X											X	X											X																

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX
regionales Gericht vegan enthält Käse