



Zu Beginn...

*Gratinierter Ziegenkäse mit Birnen- Honig- Walnusskruste
an Feldsalat mit Orangen- Walnuss- Vinaigrette*

15,50 €

*Rinder- Carpaccio
auf Rucola mit weißem Trüffelöl
gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan*

17,80 €

Schmöker Hof

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

18,90 €



Unsere Suppen

*Hokkaido- Kürbiscreme
mit Apfel, Ingwer, Chili
und gerösteten Kürbiskernen*

8,80 €

*Thai Hähnchen- Gemüsesuppe
mit Kokosmilch*

9,50 €

Schmöker Hof

*Wildconsommé mit Sherry
Eierstich und gebratenen Pilzen*

9,30 €



Dütt un Datt

*Kartoffelcremesuppe
mit Wursteinlage, in der Terrine serviert*

12,50 €

*Holsteiner Bauernfrühstück mit gewürfeltem Räucherschinken
dazu Mixed Pickles*

16,50 €

*Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
Bratkartoffeln
und Salat vom Buffet*

18,90 €

Von unserem Salatbuffet

Salat klein 7,00 €

Salat groß 11,00 €

Dazu wahlweise mit:

Käse- und Schinkenstreifen +4,50 €

Lachsfilet im Buchenspan +9,50 €

Roastbeef- Scheiben +10,50 €

Falafelbällchen +6,50 €



Fisch und Meer

*Lachsfilet im Buchenspan mit Rahmspitzkohl
dazu Dillkartoffeln*

21,90 €

*Gebratenes Skrei-filet auf Dill- Gurkengemüse in Sahne
dazu Kartoffel- Gnocchi neri*

22,50 €

Schmöker Hof

*„Hamburger Pannfisch“
Gebratene Fischfilets mit Senfsaatensosse
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Salat vom Buffet*

23,50 €



Fleischgerichte

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind, 200g
mit grüner Pfeffersoße, Grilltomate, Röstkartoffeln und Salat vom Büffet*

24,50 €

Schmöker Hof

*Halbe entbeinte Ente mit Orangensoße
Apfelrotkohl und Mandelbällchen*

20,60 €

*Hirschmedaillons an Portweinjus
Preiselbeer- Pfirsich, Speckrosenkohl und Kartoffelgratin*

27,50 €

Vegetarisch & Vegan

Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat vom Buffet

16,80 €

*Veganes Gemüse Dal
mit roten Linsen, Gemüse, Ingwer, Chili, Kokos
planted chicken und Basmatireis*

16,90 €



Etwas Süßes...

*Allländer Apfeltarte mit gerösteten Mandeln
Vanilleeiscrème und Sahne
7,80 €*

*Crema Catalana mit frischen Früchten
8,20 €*

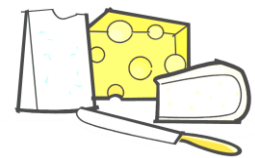
*Kleine Pfannkuchen mit warmen Zimtpflaumen
und Walnusseiscrème
9,50 €*

*Espresso Affogato
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeiscrème
5,90 €*

Schmöker Hof

*Bunter Käseteller mit Trauben und Feigensenf
dazu Brotauswahl und Butter*

*Klein: 10,50 €
Groß: 15,70 €*



Alle Speisen beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an den Service



Allergieauslöser

<i>1</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide</i>
<i>2</i>	<i>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</i>
<i>3</i>	<i>Eier und Eierzeugnisse</i>
<i>4</i>	<i>Fisch und Fischerzeugnisse</i>
<i>5</i>	<i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>
<i>6</i>	<i>Soja und Sojaerzeugnisse</i>
<i>7</i>	<i>Milch und Milcherzeugnisse</i>
<i>8</i>	<i>Schalenfrüchte</i>
<i>9</i>	<i>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i>
<i>10</i>	<i>Senf und Senferzeugnisse</i>
<i>11</i>	<i>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse</i>
<i>12</i>	<i>Lupine und Lupinenerzeugnisse</i>
<i>13</i>	<i>Weichtiere</i>
<i>14</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulfid</i>

