



Restaurant Schmöcker-Hof

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.

€ 15,00 p.P.

Mittagstisch / Lunch

a la carte

Montag bis Freitag

Monday - Friday

12:00h – 14:00h / 12 a.m. – 2 p.m.

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 – 22:00h (Küchenschluss 21:30h)

Daily 6 p.m. – 10 p.m. (kitchen close at 9:30 p.m.)

Buffet € 25,00 p.P.exkl. Getränke / excl. beverages

Vorspeisen – Appetizer - Starter

Gratinierter Ziegenkäse

€ 17,90

mit Birnen- Honig- Walnusskruste
an Feldsalat mit Orangen-Walnuss-Vinaigrette

*Gratinated goat cheese served with pear-honey-walnut crust of lamb's lettuce
with orange-walnut vinaigrette*

Rinder- Carpaccio

€ 19,80

auf Rucola mit weißem Trüffelöl, gerösteten Pinienkernen,
getrockneten Tomaten und Parmesan

*Beef carpaccio on rocket lettuce with white truffle oil,
roasted pine nuts, dried tomatoes and parmesan*

Garnelenpfanne

€ 19,90

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*

Schmöker-Hof-Salatbuffet

Appetizer Buffet

Salat klein / small € 8,00

Salat groß / large € 12,70

Dazu wahlweise mit / additional:

Käse- und Schinkenstreifen / ham & cheese strips

zzgl. € 5,20

Lachsfilet im Buchenspan / filet of salmon

zzgl. € 11,00

Roastbeef- Scheiben / roast beef slices

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

Hokkaido- Kürbiscreme

€ 9,80

mit Apfel, Ingwer, Chili und gerösteten Kürbiskernen 

Hokkaido pumpkin cream with apple, ginger, chili and roasted pumpkin seeds

Kartoffelcremesuppe

€ 10,50

mit Kasslerwürfeln

Potato soup with smoked pork cubes

Wildconsommé

€ 10,50

mit Sherry, Eierstich und gebratenen Pilzen

Game meat consommé with sherry egg custard and fried mushrooms

Thai Hähnchen-Gemüsesuppe

€ 11,00

mit Kokosmilch

Thai chicken and vegetable soup with coconut milk

Käse - Cheese

Feine Käseauswahl

klein/small € 12,00 / 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

€ 16,50

BBQ Linsen, Tomaten, Gurken, Ruccola, Rotweinscharlotte und Trüffel-Mayonaise dazu Pommes frites.

BBQ lentils, tomatoes, cucumbers, rocket, red wine charlotte and truffle mayonnaise additional French fries.

Schmöker-Hof Burger classic

€ 18,60

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

180g beef, tomatoes, cucumbers, rocket, red wine charlotte and Schmöker-Hof burger sauce additional French fries.

Holsteiner Bauernfrühstück

€ 18,90

mit gewürfeltem Räucherschinken dazu Mixed Pickles

Holstein potatoe breakfast with diced smoked ham and mixed pickles

Paniertes Schweineschnitzel

€ 21,80

mit Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln und kleinem Salat vom Buffet

Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce, fried potatoes and a small salad from the buffet

Fisch & Meer – Fish & The Sea

Lachsfilet im Buchenspan

€ 25,20

mit Rahmspitzkohl, dazu Dillkartoffeln

Salmon fillet in beech chips with creamy pointed cabbage and dill potatoes

„Hamburger Pannfisch“

€ 24,90

Gebratene Fischfilets mit Senfsaatensauce, 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 small salad from the buffet

Gebratenes Nordatlantik-Skreifilet

€ 25,90

auf Dill- Gurkengemüse in Sahne, dazu Kartoffel- Gnocchi neri

Fried North Atlantic strip fillet on dill and cucumber vegetables in cream with black potato gnocchi

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

Halbe entbeinte Ente

€ 28,50

mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Mandelbällchen

Half boneless duck with orange sauce, apple red cabbage and almond balls

Rumpsteak vom deutschen Weiderind, 250g

€ 32,80

mit grüner Pfeffersoße, Grilltomate, Röstkartoffeln und Salat vom Büffet

Rump steak made of German regional beef, 250g with green pepper sauce, grilled tomato, roasted potatoes and salad from the appetizer buffet

Hirschmedaillons

€ 33,50

an Portweinjus, Preiselbeer- Pfirsich, Speckrosenkohl und Kartoffelkühlein

Deer medallions served Port wine jus, cranberry peach, Brussels sprouts & bacon and potato cakes

Vegetarisch & Vegan – Vegetarian & Vegan

Käsespätzle

€ 19,40

mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat vom Büffet

Cheese noodles with swiss cheese, fried onions and from the appetizer buffet

Veganes Gemüse Dal

€ 19,50

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

Indian vegan vegetable dal with red lentils, vegetables, ginger, chili, coconut, planted chicken 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

Altländer Apfeltarte  € 9,00

mit gerösteten Mandeln, Vanilleiscreme und Sahne

Altländer apple pie with roasted almonds, vanilla ice cream and cream

Crema Catalana € 9,50

mit frischen Früchten

Spanish caramel cream served with fresh fruits

Kleine Pfannkuchen € 11,00

mit warmen Zimtpflaumen und Walnusseiscreme

Small pancakes with warm cinnamon plums and walnut ice cream

Kinderkarte – Kid's Menue

Pasta mit Tomatensauce € 6,50

Pasta with tomato sauce

Hähnchennuggets mit Pommes frites € 7,00

Chicken nuggets with French fries

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott € 7,00

Potato pancakes with apple compote

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree € 7,00

Fish fingers with mashed potatoes

Portion Pommes frites inkl. Ketchup & Mayonnaise  € 4,50

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

<i>Riesling-Sekt</i> „Marke des Hauses“, Pfalz / trocken	0,1l	€5,00
<i>APEROL SPRIZ</i> ^{2,4} Aperol, Soda, Prosecco, Orange	0,2l	€7,50
<i>HUGO</i> Prosecco, Holunder, Soda, frische Minze	0,2l	€7,50

Alkoholfreie Getränke - Softs

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

Sekt & Champagner

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

<i>HASSERÖDER PREMIUM PILS</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,90</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>BECK'S PILS</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,90</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>ALSTERWASSER Bier & Zitronenlimonade^{4,5,7} (beer & citrus-lemonade)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,90</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,80</i>

Flaschenbiere – Bottled Beer

<i>BECK'S BLUE ALKOHOLFREI</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>VITAMALZ ALKOHOLFREI</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>FRANZISKANER HEFEWEISSBIER</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Hell, Dunkel, Kristall oder alkoholfrei</i>		

Heißgetränke – Tea & Coffee

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

*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

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

Bitters - Bitters

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

Liköre – Sweet Spirits

<i>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</i> 40%	4 cl	€ 6,50
<i>BAILEYS IRISH CREAM</i> ¹ 17%	4 cl	€ 5,50
<i>SAMBUCA MOLINARI</i> 40%	4 cl	€ 5,50
<i>COINTREAU</i> 40%	4 cl	€ 5,50

Trester- & Obstbrände - Grappa

<i>GRAPPA NONINO DI CHARDONNEY</i> 40%	4 cl	€ 6,00
<i>MORAND OBSTBRÄNDE</i> <i>Williamine</i> 43%, <i>Framboise</i> 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

