



## *Zu Beginn...*

*Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele  
auf Zitronen- Tagliatelle mit Kirschtomaten und Safransoße*

*16,90 €*

*Als Hauptgang: 23,50 €*

*Anti Pasti Variationen  
Mariniertes, gegrilltes Gemüse  
mit gerösteten Pinienkernen, Serrano Schinken und  
mit Thymian- Honig gratiniertem Ziegenkäse*

*15,40 €*

# Schmöker Hof

*Rindercarpaccio mit Ruccola  
gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan*

*13,80 €*

*Nordischer Fischteller  
mit Matjes, Räucherlachs, Büsumer Krabben  
und Kräuterrührei*

*14,90 €*



## *Unsere Suppen*

*Nordische Fischrahmsuppe, mit ordentlich Einlage  
Fenchel und Dill*

8,20 €

*Orangen- Tomatensuppe  
mit Mozzarella*

6,50 €

# Schmöker Hof

*Geflügelkraftbrühe mit Kräutercrêpe- Streifen*

6,90 €



## *Dütt un Datt*

*Caesar Salad mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen  
und  
mit gebratenen Maishähnchenbruststreifen  
oder  
mit gebratenen Garnelen  
dazu Caesar's Dressing*

*18,80 €*

*Sauerfleisch und Roastbeef, kalt  
mit hausgemachter Apfelremoulade  
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet*

*15,50 €*

*Hausgemachte Rinderroulade  
mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf*

*16,90 €*

*Von unserem Salatbuffet  
Salat klein 5,00 €  
Salat groß 9,00 €*

*Dazu wahlweise mit:*

*Gebratener Maishähnchenbrust +9,50 €*

*Gebratenem Lachsfilet +8,00 €*

*Roastbeef- Scheiben +7,50 €*

*Garnelen +8,00 €*



## ***Fisch und Meer***

*Schellfischfilet in Kräuter - Eihülle  
Blattspinat Provencale und glasierte Kartoffeln*

*18,50 €*

*Farfalle mit Lachs, Garnelen  
Lauchzwiebeln, Tomaten und Hummer- Hollandaise  
dazu Salat vom Buffet*

*17,80 €*

*Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenvelouté  
Zuckerschoten und Möhren  
dazu Basmatireis*

*19,80 €*

# Schmöker Hof

*Matjesfilets mit Hausfrauensoße  
dazu Bratkartoffeln mit Speck*

*14,50 €*



## ***Fleischgerichte***

*„Surf and Turf“  
Rumpsteak mit Garnelen  
grüner Spargel, Cherry- Tomaten, eingelegter Knoblauch  
und Röstkartoffeln*

*25,50 €*

*Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren  
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet*

*22,50 €*

# Schmöker Hof

*Maishähnchenbrust mit Kräutern im Speckmantel  
dazu Schupfnudel - Pfannengemüse in Rahm*

*17,60 €*

### ***Vegetarisch:***

*Tagliatelle mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln  
dazu Salat vom Buffet*

*13,80 €*

*Schupfnudel- Gemüsepfanne, pikant abgeschmeckt  
dazu Joghurtdip*

*12,90 €*

*Sellerie- Schnitzel mit Tomatensoße  
Zuckerschoten, Möhren und Petersilien- Kartoffelstampf*

*14,80 €*



## *Etwas Süßes...*

*Erdbeeren Madagaskar  
mit grüner Pfeffer- Orangensoße, dazu Vanilleiscreme*

9,30 €

*Tiramisu  
mit frischen Früchten umlegt*

7,90 €

*Pfirsich Melba  
Pfirsichhälften mit Vanilleiscreme und Himbeersoße*

6,50 €

*Schwarzwälder Becher „Fürst Pückler Art“  
Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereiscreme mit Kirschoße  
Schlagsahne, Schokoraspeln und Kirschwasser*

8,50 €

# Schmöker Hof

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

13,20 €

