



SCHMÜCKER HOF
Wir machen Ihnen den Hof.

Herzlich Willkommen auf dem Schmücker Hof

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Gemüsestreifen^{A1,C,G,I,2,3} € 5,90

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl^{G,I,L} € 6,50

Kartoffelrahmsuppe mit Korn an Korn Crumble^{G,I,3,L,2} € 5,90

Trilogie von Wintersuppen – Rinderkraftbrühe, Kürbiscremesuppe
und Kartoffelrahmsuppe^{A1,C,G,I,3,L,2} € 8,90

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit gebratenen Kartoffeln,
Sahnemeerrettich und winterlichen Salaten^{C,G,D,I,J,L,3} € 12,50

Vitello tonnato mit hausgemachter Thunfischsauce
und Kapern^{C,D,G,3,2,1} € 10,50

Blattsalate der Saison mit einer Balsamico- Vinaigrette^{A1,J,L,1} € 9,50
wahlweise dazu

- gebratene Hähnchenbruststreifen € 12,90

- gebratene Garnelen^B € 14,50

Hauptgänge

Westfälischer Grünkohl mit Mettwurst^{A4,J,L,2,3} € 9,80

Herzhaftes Wildgulasch mit Rotkohl
und Spätzle^{C,A1,I,J,L,2,3} € 16,50

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Petersilienwurzelstampf
mit Saisongemüse^{A1,G,I,J,L,2,3} € 15,90

Gebratenes Kalbsfilet auf getrüffelten Tagliatelle,
Kohlrabi und Cherrytomaten^{A1,C,G,L,2} € 20,50

Gebratener Lachs, Chinakohlgemüse
und Risotto^{D,G,I,L,3} € 16,50

„Himmel und Erde“ - Kartoffel-Apfelstampf
mit gebratener Blutwurst, Röstzwiebeln
und Apfelspalten^{A1,G,I,J,1,2,3,8} € 11,90

Fleischlos aber nicht Reizlos

Großer Apfelpfannkuchen aus Äpfeln
vom Schmücker Hof^{A1,C,G} € 8,90

Tortellini in Butter geschwenkt^{A1,C,G,I,L,2} € 8,90

Tagliatelle ‚pesto rosso‘ mit Basilikum
und Parmesean^{C,G,H5,L,2} € 10,90

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce^{A1,C,G,L,H3} € 4,50

Schmückers kleiner Apfelpfannkuchen mit Zucker
und Vanilleeis^{A1,C,G,1} € 6,50

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen sprechen Sie unsere
geschulten Servicemitarbeiter an.

Zu allen Gerichten servieren wir Brot und Dip