

Speisekarte

*Wir heißen Sie herzlich willkommen
in unserem gemütlichen Landhotel
und wünschen Ihnen eine schöne Verwöhnzeit
im Schmallenberger Sauerland!*



*Die Küchenöffnungszeiten sind:
von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr.
Am Mittwoch haben wir Ruhetag.*

VORSPEISE

<i>Rindercarpaccio mit frisch geriebenem Parmesan an Salatbouquet</i>	14,80 €
<i>Geräucherter Lachs an Kartoffelplätzchen mit Limonenschmand an Salatgarnitur</i>	14,80 €

LECKERES AUS DEM SUPPENTOPF

<i>Tomatencremesüppchen mit Sahne</i>	9,80 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast überbacken</i>	9,80 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen</i>	9,80 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE



<i>„Pumuckelschnitzel“ mit Pommes Frites</i>	10,80 €
<i>„Käpt'n Iglo“, Fischstäbchen mit Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln</i>	12,80 €
<i>Schweinemedailon mit Pilzsauce und Spätzle</i>	12,80 €

VEGETARISCH

<i>Tagliatelle mit Cashew - Kräuterpesto, gebackenem Rucola und frisch geriebenem Parmesan</i>	18,80 €
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeerpfirsich an Salatbouquet mit Baguette</i>	20,80 €

BURGER

Wir servieren unsere hausgemachten Burger mit Steakhouse Pommes

<i>„Bödefeld Burger“ mit Pulled Pork, Sweet Chili Sauce, Salat und Tomate</i>	<i>19,80 €</i>
<i>„Schmiesburger“ vom Bödefelder Hochlandrind- Schweinepatty mit Bacon Gurke, Tomate, Barbecue, Krautsalat und Käse-Omelette</i>	<i>22,80 €</i>
<i>„Hunaburger“ Wildschwein-Hirschkpatty mit Preiselbeeren und Camembert dazu Salat, Tomate und Schmorzwiebeln</i>	<i>22,80 €</i>

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse Pommes, mit Pfefferrahmsauce oder Pilzrahmsauce</i>	<i>18,80 € 20,80 €</i>
<i>„Bödefelder Schnitzel“ mit Tomaten, Champignons, geschmorte Zwiebeln, Rucola und mit Käse überbacken</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Hähnchenbrust in Honig-Rauchsauce auf Tagliatelle</i>	<i>22,80 €</i>
<i>Schweinemedallions „Waliser“, Pfefferrahm, Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu Kartoffelrösti</i>	<i>25,80 €</i>
<i>„Alberspfanne“, Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel mit Bratkartoffeln, Schmorgemüse und Pfeffersauce</i>	<i>29,80 €</i>
<i>„Hunauragout“ vom Hirsch und Wildschwein in Rotweinsauce mit geschmorten Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle</i>	<i>24,80 €</i>
<i>„Hubertuspfanne“, Wildschweinmedallions an Rotweinpilzsauce mit Rotkohl, Preiselbeerbirne und Butterspätzle</i>	<i>31,80 €</i>

Aus Großmutter's Küche

<i>Sauerbraten vom Bödefelder Hochlandrind in Rotweinsauce mit Mandeln und Rosinen dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	<i>28,80 €</i>
--	----------------

AUS DEM WASSER

*Forellenfilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln* 26,80 €

*Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat in Knoblauchsahne
dazu Petersilienkartoffeln* 28,80 €

*Gerne servieren wir Ihnen auch Seniorenportionen
zu einem Preisnachlass von 2,00 € pro Gericht.*

BEILAGEN EXTRA

Kleiner gemischter Salat 4,80 €

Speckbohngemüse 4,80 €

Vegetarisch - Schmorgemüse aus der Pfanne 4,80 €

Vegetarisch - Blattspinat in Knoblauchsahne 4,80 €

DESSERT / EISKARTE

Zimt-Rum-Eis aus eigener Herstellung/ Pflaumenröster 9,80 €

Hausgemachte Apfelbeignets/ Vanilleeis/ Sahne 9,80 €

*Kirschbecher“, 1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Stracciatella Eis
Sahne und Schokostreusel* 9,80 €

*„Coupe Dänemark“, 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce,
Streusel und Sahne* 9,80 €

„Schmies Spezial“, 3 Kugeln Vanilleeis, Kürbiskernöl und Sahne 9,80 €

Alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf etwas allergisch reagieren, sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern. Wir beraten Sie gerne persönlich.

Unsere Lebensmittel beziehen wir hauptsächlich aus unserer Region Das Rind- und Schweinefleisch und die Kartoffeln von unseren Bauern und von unserem Metzger aus dem Dorf, das Wild von den Bödefelder Jägern, unser Gemüse und Pilze von der Firma Rüssmann in Werpe und die Eier vom Hof Rörig