

Speisekarte

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



*Montag von 18.00 Uhr bis 20.45 Uhr
Dienstag und Mittwoch geschlossen – Ruhetag
Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 17.30 Uhr bis 20.45 Uhr*

*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.*

SUPPEN

<i>Französische Zwiebelsuppe/ Käse/ Toast</i>	7,80 €
<i>Rote Bete Rahmsuppe/ Sahnemeerrettich</i>	7,80 €
<i>Tomatencreme/ Sahnahaube/ Pinienkerne (auch vegan möglich)</i>	7,80 €

VORSPEISE

<i>Kartoffelplätzchen/ geräucherter Lachs/ Limonen Schmand</i>	11,80 €
<i>Himmel und Erde im Teigmantel/ Weißweinäpfelchen/ Blattsalat</i>	8,80 €
<i>Falafeln / Avocado-Mango-Chutney/ Salatbouquet/ Balsamikovinaigrette (vegan)</i>	9,80 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *(bis 12 Jahre)*

<i>Pumuckel Schnitzel/ Pommes Frites</i>	8,80 €
<i>Chicken Nuggets/ Pommes Frites</i>	7,80 €
<i>Cheeseburger (Rinder Patty)/ Ketchup/ Pommes Frites</i>	8,80 €

AUS DEM FISCHERNETZ

<i>Gebratener Zanderfilet/ Lauchrahmgemüse/ Butterreis</i>	23,80 €
<i>Gebratener Lachs/ Blattspinat/Knoblauchrahm/ Tagliatelle</i>	22,80 €
<i>Gebratene Garnelen/ Zwiebelgemüse/ Knoblauchbutter/ Baguette/ Salat</i>	25,80 €

VEGETARISCHES

<i>Sauerländer Potthucke (Kartoffelkuchen)/ Pfannengemüse/ Limonen Schmand</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Tagliatelle/ Kräuter Pesto/ Rucola/ Parmesan (auch vegan möglich)</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Gebackener Fetakäse/ Pilzrisotto</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Semmelknödel/ Steinpilzragout/ gebackener Rucola</i>	<i>16,80 €</i>

HAUSGEMACHTE BURGER

Regionalität liegt uns am Herzen . Aus diesem Grund kommt das Rindfleisch von Bödefelder Hochlandrindern und die Burgerbrötchen von Bäckerei Tismes

<i>“Bödefeld Burger”/ Pulled Pork/ Sweet Chilisaucе/ Salat/ Tomate/ Steakhouse Pommes (auch mit Wildpulled-Pork möglich)</i>	<i>14,80 €</i>
<i>„Veganer Burger“ / Brötchen / Patty /Rotweinzwiebeln / Avocado-Mango-Chutney / Salat /Steakhouse Pommes</i>	<i>14,80 €</i>
<i>„Chili-Cheese Burger“ (200 g)/ Sweet Chilisaucе/ Peperonis / Ketchup/ Salat/ Steakhouse Pommes</i>	<i>16,80 €</i>
<i>„Schmies Burger“ ca. 330 g Patty (1/2 Hochlandrind 1/2 Schwein)/ Honig Bacon/ Krautsalat/ Salat/ Barbecue Sauce/ Sweet Chilisaucе/ Spiegelei/ Steakhouse Pommes</i>	<i>20,80 €</i>

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE

„Schmies Krüstchen“/ Schnitzel/ Toast/ Pilzrahmsauce/ Spiegelei/ Salatgarnitur	15,80 €
„2 Schweineschnitzel“ vom Rücken/ Steakhouse Pommes/ Salat Pfeffersauce	17,80 €
Pilzrahmsauce	17,80 €
Steinpilzragout	21,80 €
„Bödefelder Schnitzel“/ Champignons/ Tomate/ Zwiebeln/ Rucola/Käse/ Steakhouse Pommes/ Salat	18,80 €
Hähnchenbrust/ Kräuterkruste/Paprika-Olivengemüse/ Basilikum-Tomatensauce/Tagliatelle	19,80 €
„Rheinischer Sauerbraten“/Rotweinsauce/ Mandeln/Rosinen/ Rotkohl/ Kartoffelklöße	20,80 €
„Bödefelder Hunauragout“/Ragout vom Hirsch und Wildschwein/ Rotweinsauce/geschmorte Pilze/ Preiselbeer Birne/ Butterspätzle/gemischter Salat	20,80 €
Hirschrückensteak/ Rosenkohl in Rahm/ Preiselbeersauce/gefüllte Birne/ Erbsenpüree	27,80 €
Schweinemedallions/ Steinpilzragout/ Pfannenkartoffeln/ gemischter Salat	24,80 €
„Albers Pfanne“/ Steaks vom Rind und Schwein/ Schmorgemüse/ Kräuterbutter/ Pilzrahmsauce/ Bratkartoffeln	24,80 €
„Hollenhaussteak“/ Rumpsteak/ Pfeffersauce/ Bohngemüse/ Kartoffelrösti	26,80 €

DEFTIGES AUS GROßMUTTERS KÜCHE

Das Fleisch ist vom Metzgerei Gierse aus Bödefeld

*„Bödefelder Schmiesbraten“ (Spießbraten)/Zwiebel-Mettfüllung/
Rotweinjus/ Pfannenkartoffeln/Krautsalat* 19,80 €

*Hausmacher Grünkohl/ Kasseler Rücken/ Mettwurst/
Petersilienkartoffeln* 18,80 €

DESSERT

*Hausgemachte Rote Grütze/ Vanilleeis/ Sahne
(auch vegan möglich)* 5,80 €

Zimt Parfait/ Orangenragout/ Sahne 7,80 €

Nuss Brownie/ Vanilleeis/ Sahne 8,80 €

EISBECHER

*„Kirschbecher“/ 2 Kugeln Vanilleeis/ 1 Kugel Schokoeis/
Kirschen/ Sahne/ Schokostreusel* 6,50 €

*„Coupe Dänemark“/ 3 Kugeln Vanilleeis/ Schokosauce/
Streusel/ Sahne* 6,50 €

„Schmies Spezial“/ 3 Kugeln Vanilleeis/ Kürbiskernöl/ Sahne 6,50 €

SEKT

	0,1l	0,75l
<i>“Tausend Berge“</i>	3,00 €	18,50 €
<i>Hausmarke, Jahrgangssekt, trocken – 11,5 % vol</i>		
<i>Kessler Gold dry -11,5 % vol.</i>	4,00 €	25,00 €

AUSSCHANKWEINE

WEISSWEINE

	0,1l	0,2l	1 l
<i>Rhein- Müller Thurgau</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>hessen halbtrocken 11,5 % vol</i>			
<i>Pfalz Riesling, trocken</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>Weinhaus Meßmer 12 % vol</i>			
<i>Pfalz Grauburgunder, trocken</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>Edition Bierwirth 12,5 % vol</i>			
<i>Silvaner, lieblich</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>Vier Jahreszeiten 11,5 % vol.</i>			

WEISSHERBST

<i>Pfalz Spätburgunder Rosé</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>Vier Jahreszeiten - 12 % vol halbtrocken</i>			

ROTWEINE

<i>Württemberg- Lemberger Trollinger</i>			
<i>Berg Brackenheimer Zweifelberg</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>Qualitätswein halbtrocken – 12,5 %vol</i>			
<i>Pfalz Dornfelder trocken</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>Vier Jahreszeiten 12,5 % vol</i>			
<i>Italien Merlot</i>	3,50 €	6,50 €	26,00 €
<i>Vino D´Italia - 13 %vol trocken</i>			