



SCHMÜCKER HOF
Wir machen Ihnen den Hof.

SUPPEN

Tomatencremesüppchen mit Basilikumhaube und Parmaschinken
Chips 5,90€

Cremesuppe von weißen Porree garniert mit Kartoffelstroh 5,90€

Gazpacho (Kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse)
und Kräuteröl 5,90€

VORSPEISEN

Carpaccio vom Angusrind, garniert mit Rucola, Parmesan,
Pinienkernen und nativen Olivenöl aus unseren Hofmarkt € 10,50

Blattsalate der Saison mit einer
Thymian- Honig- Vinaigrette € 9,50

wahlweise dazu

- mit frischen Erdbeeren, Kürbiskernen und Walnüssen in Himbeer-
Vinaigrette € 10,50

- gebratene Riesengarnelen € 14,90

Tartar von Matjes und roter Bete, auf einem Carpaccio von Dillgurken,
garniert mit einer feinen Pommerysencreme 9,50€

Kleine Gerichte

Matjes „Hausfrauen Art“ serviert in einer Backkartoffel, dazu ein
kleiner Blattsalat in Vinaigrette 10,50€

Filets vom Rauchmatjes, serviert mit Butterböhnchen, Speckdrillingen
und Kräuterschmand 12,50€

Trilogie vom Matjes (Filet/Tartar/Hausfrauen Art), mit unseren Korn
an Korn aus dem Hofmarkt, Butter und Gurkensalat in Dillschmand
13,90€

HAUPTGÄNGE

Maishähnchenbrust „Supreme“ auf mediterranem Gemüse, serviert
mit Risotto a la Creme 17,90€

Argentinisches Roastbeef mit einer Zwiebelkruste, dazu reichen wir
sautierte Zuckerschoten und Rosmarindrillinge 23,50€

Norwegisches Lachsfilet mit Parmesanhaube, serviert schwarzen
Linguine und Babyblattspinat 18,50€

Blaubeerpfannkuchen, aus eigenen Anbau mit Puderzucker garniert
10,50€

Fleischlos aber nicht Reizlos

Hausgemachte Steinpilzravioli in einer cremigen Kräutersahnesauce,
mit Paprika und Pinienkernen € 11,90

Sepia- Linguine in einer Zitronen-Knoblauchsauce mit Crevetten,
Babyspinat und gerösteten Kürbiskernen 13,90€

Risotto a la Creme mit sautierter Gemüse, Fetakäse aus Lesbos,
mariniertem Rucola und Pinienkernen 11,90€

DESSERT

Kleiner Blaubeerpfannkuchen, serviert mit cremigen Bourbon-
Vanilleeiscreme 6,90€

Panna Cotta aus unseren Blaubeeren, garniert mit gepufften Getreide
und Erdbeeren 5,90€

Allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2)

A1 = Glutenhaltiges Getreide, WEIZEN und daraus herg. Erzeugnisse; A2 = Glutenhaltiges Getreide, ROGGEN und daraus herg. Erzeugnisse; A3 = Glutenhaltiges Getreide, GERSTE und daraus herg. Erzeugnisse; A4 = Glutenhaltiges Getreide, HAFER und daraus herg. Erzeugnisse; A5 = Glutenhaltiges Getreide, DINKEL und daraus hergestellte Erzeugnisse; B = Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse; C = Eier und daraus gew. Erz.; D = Fische und daraus gew. Erz.; E = Erdnüsse und daraus gew. Erz.; F = Sojabohnen und daraus gew. Erz.; G = Milch und daraus gew. Erz.; H1 = Schalenfrüchte, MANDELN und daraus gew. Erz.; H2 = Schalenfrüchte, HASELNÜSSE und daraus gew. Erz.; H3 = Schalenfrüchte, WALNÜSSE und daraus gew. Erz.; H4 = Schalenfrüchte, PARANÜSSE und daraus gew. Erz.; H5 = Schalenfrüchte CASHEWNÜSSE und daraus gew. Erz.; H6 = Schalenfrüchte, PISTAZIEN und daraus gew. Erz.; H7 = Schalenfrüchte, MACADAMIA-QUEENSLAND Nüsse und daraus gew. Erz.; I = Sellerie und daraus gew. Erz.; J = Senf und daraus gew. Erz.; K = Sesamsamen und daraus gew. Erz.; L = Schwefeldioxid und Sulfite; M = Lupinen und daraus gew. Erz.; N = Weichtiere und daraus gew. Erz.;

Zusatzstoffe (ZuIVo § 9)

1, = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = mit Phosphat; 9 = mit Süßungsmittel * enthält eine Phenylalinquelle; 10 = mit Koffein; 11 = mit Chinin;