



SCHMÜCKER HOF

Wir machen Ihnen den Hof.

VERWÖHN-ABENDE



Westfälisch
Irish
Mexikanisch
Weintasting
Romantik-Valentinstag
Italienisch
Steaks & more
Spanisch



Lassen Sie sich 2026
kulinarisch verwöhnen



Bitte reservieren Sie:

02045 40188-100 | reservierung@schmuecker-hof.de

www.schmuecker-hof.de



Samstag
17. Januar
18.30 Uhr

Westfälischer Abend

traditionell & original

Westfälische Kartoffelsuppe
Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Butterkartoffen & Rahmwirsing
Königsberger Klopse mit Kapern & Salzkartoffeln
Pfefferpotthast
Lachsforelle auf Blattspinat mit Ruccola-Kartoffelstampf
Ochsenbäckchen in Rübenkrautsauce mit Spätzle
Grünkohl mit kleinen Mettwurstchen
Omas Reibekuchen mit Räucherlachs & Kräuterdip

Kleine Birnentarte mit Buttermilchparfait
Herrencreme
Schmückers Bratäpfelchen mit Rosinen,
Mandelsplittern & Vanillesauce

43,90 €/Pers.

Samstag
24. Januar
18.30 Uhr

Irischer Abend



Tomatencrèmesuppe mit Sherry

Winterliche Salatvariationen

Feine Fischterrine

Lachs in Blätterteig

„Irish Stew“ –

Eintopf von der Lammkeule

mit Wurzelgemüse

„Shepherd‘ s Pie“ –

Hackfleisch-Gemüse-Auflauf

mit Kartoffelpurée-Kruste

Schweinebraten mit einer

Apfel-Honig-Sauce

Smoked Bacon

mit braunen Bohnen,

Stampfkartoffeln mit Endivie

Rumpsteak mit Kartoffelecken

Seehechtfilet mit Blattspinat

Lemon Tart & Apple Pie,

Cheesecake,

Blueberry Pancake

„Spotted Dick“ – Hefezopf

mit Pudding-Glasur

43,90 €/Pers.

A vibrant, hand-drawn collage of Mexican food and culture. At the top, there's a sombrero, corn on the cob, tomatoes, and a bowl of green sauce. To the left, a bottle of beer with a lime wedge and a glass of beer. In the center, a large orange circle contains the event details. Below it, the menu is listed. To the right, a guitar and a bowl of nachos. At the bottom, there are more food items like a taco, a lime, and a glass of beer. The background is a dark blue with white dashed lines radiating from the central orange circle.

BUEN PROVECHO!

Samstag
31. Januar
18.30 Uhr

Mexikanischer Abend

Sopes mit Bohnenragout, Pulled pork und Rinderhack

Bohnensalat, Mexikanischer Nudelsalat

Coleslaw, Tortillas mit Guacamole & Salsa Dip

Fajitas mit Rind / mit Hähnchen

Nachos mit Käse überbacken, mit Jalapenos,
schwarzen Oliven, Paprika & Hackfleisch

Chili con Carne

Gerösteter Schweinebauch

mit mexikanischem, würzigen Reis

Tacos mit Hackfleisch gefüllt

Quesadilla, Enchiladas mit Schwein, Mole Poblano

Schokoladenflan mit Mango

Churros mit Schokosauce

Apfel-Zimt-Wraps mit Honig

Mexikanischer Brot-Butter-Pudding mit Vanillesauce

45,90 €/Pers.



WEIN TASTING

Freitag
6. Februar
18.30 Uhr

Lassen Sie sich
entführen auf eine
Weinreise & -kunde

mit dem Weingut
Ruppert-Deginther
aus Rheinhessen

und erleben Sie
begleitende Weine
& Winzerideen als
Geschmackserlebnis
zu einem köstlichen
5-Gänge-Menue!

69,00 €/Pers.

26,80 €/Pers.

Lassen Sie sich morgens reichhaltig
beim **Frühstücksbuffet** verwöhnen
mit **Sekt & kleinen Überraschungen**
in gemütlicher Atmosphäre!

Romantik Frühstück

Samstag
14. Februar
09.30 Uhr |
18.30 Uhr

Valentinstag Abend

Feiern Sie die Liebe –
das größte Geschenk des Lebens –
und genießen Sie gemeinsam
in stimmungsvoller Atmosphäre bei Kerzenschein
ein verführerisches 3-Gänge-Menue...

45,00 €/Pers.



*bellissimi
momenti*

Italienischer Abend

Sa./Fr.
21. Februar
13. März
18.30 Uhr

Tomaten-Basilikum-Crèmesuppe
Bruschetta, Focaccia mit Kräutern & Knoblauch
Vitello Tonnato, Caprese
Kalbsfleischtranchen mit Thunfischcrème & Kapern
frische Tomaten & Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Antipasti, Salami, Oliven, Gemüsefilets,
getrocknete Tomaten & Artischocken, Insalata Mista
Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Spaghetti mit Garnelen, Rucola & Tomatensauce
Saltimbocca alla Romana vom Hähnchenfilet
mit Rosmarinkartoffeln, Ossobuco mit Marktgemüse
Tortellini mit Gorgonzolasauce
Lasagne al forno, Risotto à la crème
Filet von der Dorade mit Kräutern, Knoblauch & Olivenöl

Panna Cotta mit Himbeermark,
Tiramisu, Torta al limone

45,90 €/Pers.



Samstag
28. Februar
18.30 Uhr

Steaks & more

klassisch & pur

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum & Croûtons
Bunte Blattsalate mit Schafskäse
Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten,
Balsamico-Vinaigrette & gerösteten Pinienkernen
Caesar' s Salad, Kidneybohnen-Salat mit roten Schalotten
Coleslaw, Paprika-Mais-Salat mit Thunfisch
Ziegenkäse mit Honig überbacken
Gebackene Tomate auf Rucolabeet mit Olivenöl

Steakvariationen wahlweise aus Argentinien oder Irland

Das Beste vom Rind – vom Grill
Geschmorte irische Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse
Ofenkartoffel mit Dip, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken
Ofengemüse – Zucchini, Auberginen, Tomaten...
Gegrilltes Lachssteak mit Knoblauch-Zitronen-Basilikumbutter

Pannacotta mit Himbeermark, Mousse au chocolat
lauwarmer Apfelcrumble

49,90 €/Pers.



Samstag
7. März
18.30 Uhr

Spanischer Abend

LECKERE TAPAS & MEHR



Tortillas mit dreierlei Salsa, Serrano Schinken mit Melone
Gegrilltes Gemüse, Pikante Garnelen mit Aioli
Thunfischsalat, Ensaladilla
Tapas Variation
Kartoffelsalat mit Chorizo und Olivenöl
Blattsalate mit Kräuterdressing
Tomatensalat mit Zwiebeln und Thymian
Paella mit Meeresfrüchten
Spanischer Seelachs auf mediterranem Gemüse
Albondigas, Carne Guisada, Thymiankartoffeln

Crema Catalana, Mousse au chocolat
Spanischer Hartkäse



45,90 €/Pers.



SCHMÜCKER HOF
Wir machen Ihnen den Hof.

Täglicher Genuss
im gemütlichen Restaurant



Schmücker Hof

Auf der Höhe 9
46244 Bottrop Kirchhellen

Tel 02045 40188-100

Fax 02045 40188-199

Mail reservierung@schmuecker-hof.de

Nichts verpassen:



Fotos: ©stock.adobe.com

Aktuelle Infos & Änderungen finden im Internet!



Hofgut



Hofküche



Hofmarkt



Hofplantagen

www.schmuecker-hof.de