



LANDHOTEL

SCHNUPP

Speisekarte

für 1. und 2. Mai



Abholungen und Lieferungen sind möglich:

Samstag von 11.00 - 14.00 Uhr und abends nach Vereinbarung

am Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr und abends nach Vereinbarung

Vorbestellung bitte jeweils bis Freitag 18.00 Uhr

Bestellungen nehmen wir unter: 09203/992-0

oder per E-Mail: info@landhotel-schnupp.de entgegen. **Danke**

Nur solange Vorrat reicht!

Gerichte für Samstag und Sonntag ab 18.00 Uhr

Krabben Burger mit Apfel-Gurken-Chutney, dazu Kartoffelsalat mit Melone und Gurke € 12,00

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und frischen Salaten € 14,80

Leckere selbst eingelegte Barbecue-Spareribs mit Ofenkartoffeln € 12,80

Kleine Gerichte:

Salatschüssel mit selbstgemachten Rohkostsalaten und gebratenen Putenbruststreifen € 12,80

Bärlauchquark mit Neuen Kartoffeln und Räucherlachs € 9,50

„Brauerrntoast“, Toastbrot mit Schinken, Champignonsauce und Käse überbacken € 12,80



Vom Damwild aus der Zucht von Familie Falter, Hof

„Wilde Würste“, Hirschbratwürste auf Apfelblaukraut mit selbstgemachten Kartoffelpuffern € 9,80

Gerichte für Samstag und Sonntag ganztags

Für Vegetarier:

Hausgemachte Spargelraviolis in Spargelsauce € 15,80

Aus der Pfanne:

Schnitzel, Wiener Art, Kartoffelsalat und Salate der Saison € 13,80

Unsere Fischgerichte:

Maischolle Finkenwerder Art, mit Speck und Zwiebeln, dazu Neue Kartoffeln € 14,80

Aus unserer Wildpflanzenküche:

Bärlauchgnocchis mit gebratenen Spargelstücken und Pancettachip € 15,80

Spargelgnocchis mit frischen Pilzen, Bärlauch und Parmesankäse € 15,80 (vegi)

Bärlauchbratwürste aus der Metzgerei Hübner mit Wildkräutersalat € 9,80

Bärlauchnudeln aus eigener Herstellung mit grünem Spargelpesto und Lachwürfeln € 17,80

Selbstgemachte Bärlauchknödel auf Spargelragout € 15,80 (vegi)

Selbstgemachte Bärlauchspätzle mit Käse überbacken, Salate € 13,80 (vegi)

Aus unserer Bratenküche

Fränkisches Schweineschäufele, Sauerkraut und Klöße € 14,80

Schweinebraten, Klöße und Salate der Saison € 11,80

Portion Entenbrust, Apfelblaukraut und Klöße € 15,80

Sauerbraten nach unserem Hausrezept, Klöße und Salate der Saison € 14,80

Rehrbraten aus heimischer Jagd, Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren € 16,80

Geschmorte Lammhaxe, Semmelknödel und Speckbohnen € 12,80

Fränkischer Krautsbraten mit Kartoffelsalat € 7,50

Dessert:

Sabine´s Rhabarber-Erdbeer Tiramisu € 5,00

Vielen Dank für Ihre Unterstützung! Ihre Familie Schnupp

Spargelkarte

Diese Gerichte gibt es Samstag und Sonntag mittags und abends.

Vorbestellung
bitte bis Freitag 18.00 Uhr

Spargelsalat mit Erdbeeren und Parmaschinken, dazu Bärlauchbaguette	€ 13,00
Eieromelette mit weißem und grünem Spargel und Broccoli	€ 13,00
Spargelsuppe mit Krabben und Sahne	€ 4,00

Frischer fränkischer Stangenspargel

* Portion Spargel, braune Butter	€ 15,00
* mit einem Schnitzel, Wiener Art, braune Butter	€ 18,00
* mit Schweinelendchen, Holländische Soße	€ 22,00
* mit dreierlei Schinken, braune Butter	€ 16,00
* mit Angus-Rumpsteak und Berner Soße	€ 25,00
* mit Hähnchenbrustfilet mit Bärlauchfüllung und tomatisierte holländische Soße	€ 20,00
* mit Steak vom Wildlachs, Holländische Soße	€ 22,00
* mit Krabben und Käsesoße im Ofen überbacken	€ 19,00
* mit Bärlauchbratwurst hergestellt von unserem Hausmetzger	€ 16,00

zu allen Spargelgerichten servieren wir Neue Kartoffeln

Portion selbstgemachte Holländische Soße extra € 2,00

Leckere Spargelgerichte mit grünem und weißem fränkischem Spargel

Flammkuchen mit zweierlei Spargel und Parmaschinken € 12,00

Weißer und grüner Stangenspargel
mit Wildkräuterhollandaise und Neuen Kartoffeln € 15,00 (vegi)

Spargel im Tempurateig gebacken,
dazu selbstgemachtes Apfelchutney, Neue Kartoffeln € 15,00 (vegi)

