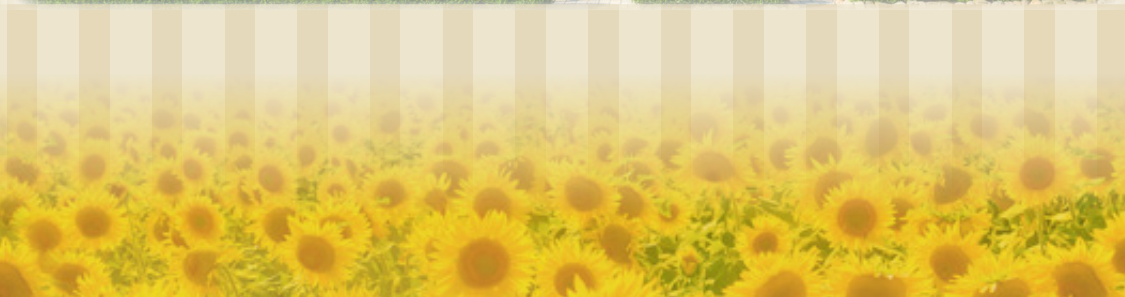


# *Speisekarte*



# *Schneiders Landhaus*





***Liebe Gäste,***

*an Feiertagen bieten wir Ihnen spezielle Gerichte  
auf einer gesonderten Karte.  
Gern senden wir Ihnen diese auf Anfrage zu.*

*Fon (0 51 44) 82 16*


*Fax (0 51 44) 50 35*

*schneiders-landhaus@t-online.de*

***Zur weiteren Information***

*wenn Sie wünschen, können Beilagen, wie z. B. Röstis,  
Pommes frites, Kartoffeln, Bratkartoffeln, Spätzle etc.  
zu Ihrem Hauptgang getauscht werden.*

*Beim Bratkartoffel- und / oder Spätzle-Tausch,  
dies ist die einzige Ausnahme,  
berechnen wir einen Mehraufwand von einem Euro.  
Wir danken für Ihr Verständnis.*





# *Suppen / Soup*

## ***Niedersächsische Hochzeitssuppe***

*mit Eierstich, Spargel und Mettbällchen*

**4,50 €**


*Wedding soup with egg sponge, asparagus and meat balls*

## ***Kürbissuppe (vom Hokaido)***

*mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl*

**5,00 €**

*Pumpkin soup (from Hokaido) with icing and pumpkin seed oil*



# *Vorspeisen / Starter*

## ***Rinder Carpaccio***

*Fein angemachtetes Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Grana Padano,  
gerösteten Kürbiskernen und warmen Knoblauchbaguette*

**9,00 €**

*Finely crafted Carpaccio of beef with Grana Padano,  
roasted pumpkin seeds and warm garlic bread*

## ***Weinbergschnecken***

*½ Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Käse überbacken  
und warmen Baguette*

**7,50 €**

*Vineyard snails, ½ dozen wine vine snails with herb butter  
and cheese and warm baguette*

# *Hauptgerichte / Main course*

## ***Vitamin-Salat / Hähnchenbrust***

*Zarte Hähnchenbruststreifen an frischen Blattsalaten  
mit Apfelstreifen, verschiedenen Früchten  
und einem Kräuterrahmdressing,  
warmes Knoblauchkräuter-Baguette*

**12,00 €**

*Vitamin-salad / chicken breast*

*Tender chicken breast strips of fresh salad green apple with stripes, various fruits  
and a herbal dressing warm garlic herbs-Baguette*

## ***Ofenkartoffel / Hähnchenbrust***

*Ofenkartoffel mit Sauerrahmfüllung  
und natur gebratenen Hähnchenbrust-Streifen  
anbei verschiedene Blattsalate mit einem Kräuterrahm-Dressing*

**10,00 €**

*A baked potatoe with sour cream,  
roasted stripes from chicken breast and a small salad*

## ***Hähnchenbrust „überbacken“***

*zarte Hähnchenbrust überbacken mit Tomaten, Mozzarella,  
Basilikum und geraspelttem Edamerkäse  
an Karoffelröstis*

*an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachtem Dressing*

**17,00 €**

*Baked chicken breast, Mozzarella, baked tender chicken breast with tomatoes,  
Basil and grated Edam cheese on Karoffelröstis  
on various leaf salad with homemade dressing*

# *Hauptgerichte/ Main course*

## ***Vegetarisch***

### ***Emmerkorn-Bratlinge***

*Frische Bratlinge mit Fetakäse, getrockneten Aprikosen  
und Kräutersahne-Quark  
an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachtem Dressing*  
**13,00 €**

*Emmerkorn-roasts, fresh roasts with feta cheese  
and herbal cream quark on different leaves with homemade dressing*

### ***Dinkel-Kräuter-Pfannkuchen mit Pfifferlingen***

*Pfannkuchen gefüllt mit frischen Pfifferlingen,  
Lauch und Zwiebeln*  
**14,00 €**

*Spelt-herbs-pancakes filled with Chanterelles,  
Leeks and onions*

# Hauptgerichte/ Main course

## **„Forellenfilet mit Pfifferlingen“**

*Forellenfilet gebraten mit Salzkartoffeln  
und einer Pfifferlings-Rahmsauce,  
anbei ein Blattsalat mit Kräuterrahmdressing*

**18,50 €**

*Trout Fillet with Chanterelle*

*Trout Fillet baked, boiled potatoes and a chanterelle-cream sauce,  
enclosed a green salad with Herb cream dressing*

## **„Schweinefilet-Medaillons“**

*mit Rahmpfifferlingen anbei knusprige Kartoffelröstis  
und verschiedene Blattsalate in Kräuterrahm-Dressing*

**19,00 €**

*Pig filet-lockets with chanterelles with cream sauce*

*enclosed crispy Kartoffelröstis*

*and differend green salads in herb cream-dressing*

## **„Schweineschnitzel mit Pfifferlingen“**

*paniertes Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen  
anbei knusprige Kartoffelröstis und ein frischer gemischter Salat*

**18,50 €**

*Pig shreds with chanterelles of breaded pig shreds with cream chanterelles*

*enclosed crispy Kartoffelröstis and a fresh mixed salad*

# Hauptgerichte / Main course

## **Damensteak / Ladies Steak**

*Kleines Steak von der Hähnchenbrust natur gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, anbei Knoblauch-Baguette und Salatbouquet*

**9,80 €**

*Small steak of chicken breast roasted with natural homemade herb butter attached garlic bread and a small salad*

## **Herrensteak / Gentleman Steak (ca. 140 g)**

*Kleines Rumpsteak mit angeschmorten Zwiebeln an Kräuterbutter und Knoblauch-Baguette*

**10,50 €**

*Small Rump steak with fried onions, herb butter and garlic baguette*

## **„Pfefferlingssteak“**

*Rumpsteak mit Kräuterbutter und würzigen Speckpfefferlingen<sup>1</sup> anbei Pommes frites und ein frischer gemischter Salat*

**24,00 €**

*Rump steak with herb butter and spicy Speckpfefferlinge<sup>1</sup>  
Here are French fries and a fresh mixed salad*

## **Männersteak**

*Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Kräuterbutter Pommes frites und ein frischer, gemischter Salat*

**19,00 €**

*Tender Rump steak (250g) with herbal butter, french fries potatoes and a fresh mixed salad*



# *Hauptgerichte/ Main course*

## ***Hausgemachtes Sauerfleisch***

*mit knusprigen Bratkartoffeln und feiner Remouladensauce<sup>1</sup>*

**11,00 €**

*Home made jellied meat with crispy fried potatoes and remoulade sauce*

## ***Bauernfrühstück***

*Bratkartoffeln mit verquirltem Ei, gewürfeltem Schinken,<sup>1,3</sup>  
und Gewürzgurke<sup>3</sup>, dazu ein frischer gemischter Salat*

**9,80 €**

*Home fries with scrambled eggs, chopped smoked ham,  
cucumber and a fresh mixed salad*

## ***Currywurst<sup>1</sup> mit Pommes frites***

**6,30 €**

***oder ½ Hähnchen mit Pommes frites***

**6,50 €**

*Currywurst (sausage) with french potatoes  
or ½ chicken with french potatoes*

# *Hauptgerichte / Main course*

## *Für unsere kleinen Gäste / For our small guests*

*Kinder speisen bei uns auch sehr gern ...  
Hauptgänge vom á la carte als Kinderportion*

### ***Käpt'n Seebär***

*Fischstäbchen mit Pommes frites, Ketchup und kleinem Karottensalat  
**590 cent***

*Fish fingers with fries, ketchup and a small carrot salad*

### ***Pumuckl***

*Kleines paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites, Ketchup und Salat  
**640 cent***

*Small breaded pork with french fries, ketchup and salad*

### ***Chicken Nuggets***

*Kleine Chicken Nuggets mit Ketchup und Pommes frites  
**580 cent***

*Small chicken nuggets and french fries with ketchup*

# *Allergen-Information*

## ***Allergen-Information***

*Liebe Gäste,  
seit Dez. 2014 wird in der Europäischen Union  
das Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht durch die europäische  
Lebensmittel-Informations-Verordnung vereinheitlicht.*

*Wir als Gastronomen sind verpflichtet,  
Sie über allergene Zutaten und Stoffe in Gerichten zu informieren.  
Auf Nachfrage Ihrerseits steht Ihnen eine  
schriftliche Dokumentation der in Speisen vorhandenen  
Allergene zur Verfügung.  
Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen  
kann nicht ausgeschlossen werden,  
dass Spuren der 14 Haupt-Allergene enthalten sind.*

*Ihr Schneiders Landhaus Team*

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff – <sup>2</sup> Nitritpökelsalz – <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel – <sup>4</sup> mit Farbstoff  
<sup>5</sup> mit Phosphat – <sup>6</sup> mit Süßungsmittel