

*Seid willkommen Ihr Edelleut.
Es ist eine wahre Freude Euch hier zu erblicken!*

Speis und Trank



SNORRENBURG
GASTRONOMIE

Vorspeisen

Tranchen vom hausgebeizten Lachs 8,90€
an Kartoffel-Speckpuffer und Pfeffer-Crème fraîche

Zartes Rindercarpaccio 13,50€
*mit Olivenöl und Zitrone mariniert,
belegt mit Rucola und Parmesan, dazu Pestobaguette*

Suppen

Grießklößchensuppe 4,60€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Grießklößchen

Herzhafte Kartoffelcremesuppe 4,80€
mit gebackener Blutwurst

Salate

Kleiner gemischter Salat 4,10€
wahlweise mit Balsamico- oder Caesar-Dressing und Baguette

Großer gemischter Salat 8,50€
wahlweise mit Balsamico- oder Caesar-Dressing und Baguette

**mit gebratenen Wiesenchampignons* 11,20€

**mit gebratenen Tranchen von der Hähnchenbrust* 12,90€

Hausmannskost und Regionales

<i>Französische Kleinigkeit</i> <i>„Croque Monsieur“ In Butter ausgebratener Käse-Schinken Toast an Blattsalaten und Preiselbeeren</i>	8,20€
<i>Burg- Schnitzel</i> <i>Paniertes Schweineschnitzel mit Beilagensalat Wahlweise mit: Jäger-, Pfefferrahm- oder Zigeunersoße, dazu Bratkartoffeln oder Röstitaler</i>	11,90€
<i>Siegerländer Krüstchen</i> <i>Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei, dazu Pommes frites und Salat</i>	12,90€
<i>Geschmorte Rinderroulade</i> <i>mit Rahmkohlrabi und Kartoffelstampf</i>	15,40€
<i>Geschnetzeltes von der Kalbsleber</i> <i>mit Wiesenchampignons und gebratenen Apfelscheiben an Butternudeln</i>	15,60€
<i>„Herrentoast“</i> <i>Schweinemedallions auf geröstetem Weißbrot mit Schmorzwiebeln, Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Beilagensalat</i>	16,40€
<i>Kalbsschnitzel 200 g</i> <i>mit Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat</i>	17,60€

Fisch

Kabeljau in Körner-Senf-Soße 15,80€
an Kräuterreis und Buttermöhren

Grilliertes Thunfischsteak 19,40€
auf Limettensoße mit Spinat-Gnocchi-Ragout

Steaks (serviert mit Kräuterbutter und Pfeffersauce)

Schweinerückensteak 250 g 14,70€

Rumpsteak 200g 22,60€
250g 26,20€

Entrecôte 250g 27,90€
300g 31,90€

Zu allen Steak-Gerichten reichen wir buntes Gemüse der Saison oder einen Beilagensalat und Bratkartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes oder eine große Ofenkartoffel mit Kräuterquark. Sie haben die Wahl!

Vegetarische Kost

Gebackener Sellerie 11,90€
*mit Frischkäse-Füllung
an Sesam-Spinat und Kartoffel-Sojacreme*

Ricotta-Ravioli aus der Pfanne 14,60€
*mit Zucchini, Kirschtomaten
und Rucola an altem Balsamico*

Dessert

Crème brûlée **4,40€**
mit Obstbouquet

Dame blanche **4,50€**
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Duett von Schokoladen- und Joghurtmousse **5,40€**
im Mandelblatt an Kernobstgrütze

Passionsfruchtcrème **5,80€**
*mit Pistazieneis im Schokoladenmantel
an Himbeersauce und Minze*

Tafel-Dessert **6,90€**
Feine Variation unserer süßen Köstlichkeiten

