



# Herzlich willkommen! Speisen- und Getränkekarte

Bei Lebensmittelallergien sprechen Sie uns ungeniert an,  
gern geben wir über die verwendeten Zutaten unserer Gerichte Auskunft.

Mittagstisch: Täglich 12 bis 14 Uhr (ausser montags)  
Warme Küche abends: Täglich 18 bis 22,30 Uhr (ausser sonntags)

Vor oder nach Ihrem Restaurantbesuch steht Ihnen unsere Hotelbar  
"Cutters Club" für ein gemütliches Beisammensein zur Verfügung.

## Suppen

- Kräftige Rinderbouillon** mit Einlage 3,90

---

- Tomatencrèmesuppe** mit Lauch- und Schinkenstreifen, gratiniert 4,30

---

- Französische Zwiebelsuppe** mit Käse überbacken, der Klassiker 4,50

---

- Steinpilzcrèmesuppe, mit Pilzeinlage** überbacken 4,50

## Vorspeisen

- Salat „Caprese“** Tomaten und Mozzarella mit Aceto- Balsamico 6,90  
Olivenöl, Basilikum und Oregano

---

- Hausgebeizter Gravad- Lachs auf Kartoffelpuffer** mit Honig- Dillsoße 11,90

---

- Carpaccio vom Angus Rind** mit gehobeltem Parmesan und „Scherenbrot“ 9,90



## Kalte Speisen

- Käsevariationen, garniert** 8,60  
mit Brot und Butter
  
- Brotzeit ist die schönste Zeit-*
  
- Northeimer Brotzeiteller mit Hausschlachtwurst** 9,90  
urige regionale Wurstspezialitäten, Gewürzgurke, Senf, Northeimer Graubrot & Butter
  
- Hausgemachte „Scheren- Mettwurst“** 9,50  
in den alten Gewölbekellern der Fachwerkhäuser der „Schere“ wochenlang gereift  
mit Northeimer Graubrot und Butter
  
- Original luftgetrocknete Eichsfelder Mettwurst** mit Graubrot und Butter 9,90  
Diese typische regionale Spezialität im Rohwurstbereich unterliegt der schlachtwarmen Verarbeitung. Das heißt das gehackte, gewürzte Fleisch von traditionell gefütterten Schweinen wird noch schlachtwarm in Naturdarm gefüllt. Es werden keine Hilfsmittel wie Starterkulturen zur Reifung verwendet, sondern nur reine Naturgewürze wie jodiertes Salz. Diese Herstellungsmethode für Dauerwurst ist einmalig auf der Welt. Die lange natürliche Reifezeit von ca. 6 Monaten und die Verwendung von ausgewählten Rohprodukten geben der Wurst den besonderen, typischen Geschmack.

# Man trifft sich zum Fischessen in der „Schere“

Vorspeisen / Kleine Gerichte	€
<b>„Nellys Seelzer“</b> der berühmte, eingelegte kleine Heringshappen - hausgemacht-	2,00
<b>Ein gewürfeltes Matjesfilet auf einer Ofenkartoffel</b> mit hausgemachtem Kräuterquark	6,90
<b>Zwei Matjesfilets „Natur“</b> mit Zwiebelringen garniert dazu Schwarzbrot und Butter	9,90
<b>Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> in cremiger Soße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Salz- oder Bratkartoffeln	11,90
<b>Hausgebeizter Gravad-Lachs auf Kartoffelpuffer</b> mit Honig- Dillsoße	11,90

## Das tägliche Frischfischangebot finden sie auf den Tafeln im Restaurant

Den Frischfisch Ihrer Wahl erhalten Sie auf Wunsch gebraten, oder gedünstet.

Im Preis sind folgende Beilagen enthalten:

<u>zum gebratenen Fisch:</u>	<u>zum pochierten Fisch:</u>	<u>und zwei Beilagen:</u>
Remouladensoße oder Meerrettich oder Zitronenbutter	Dill- Rieslingsoße oder Meerrettich oder Dijon- Senfsoße	Reis, Salzkartoffeln hausgemachten Kartoffelsalat knackiges Pfannengemüse oder marktfrischen Salatteller



## Fischgerichte

<b>„Küstenteller“</b> mit verschiedenen, frischen gebratenen Edelfischfilets hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade	14,90
<b>„Sylter Edelfischteller“ mit Garnelen</b> mit verschiedenen frischen gebratenen Edelfischfilets, hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade	16,90
<b>„Fishermens Lieblingsgericht“</b> mit pochierten frischen Edelfischfilets und Garnelen in Dill- Rieslingsoße, dazu Reis	16,90



## Vegetarische- und Wellness- Spezialitäten

- |   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
| - <b>Große Ofenkartoffel</b> mit hausgemachtem Kräuterquark<br>oder mit buttriger Füllung                         |  | <b>4,90</b>                |
| - <b>Große Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse</b><br>dazu hausgemachter Kräuterquark oder buttrige Füllung |  | <b>8,90</b>                |
| - <b>Große Ofenkartoffel mit hausgebeiztem Gravad- Lachs</b><br>Scarp- Soße und Kräuterquark                      |  | <b>11,90</b>               |
| - <b>Gartenfrisches knackiges Pfannengemüse</b><br>mit Baguette   | ca. 300 Gramm Rohgewicht<br>ca. 500 Gramm Rohgewicht | <b>4,00</b><br><b>6,90</b> |
| - <b>Frisches Zucchinischnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken</b><br>an Spinatsoße mit Salzkartoffeln      |  | <b>8,90</b>                |

## Salatkarte -alles knackig, alles frisch- Portion - Große Portion

- |   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| - <b>„Scheren“- Salatteller</b><br>mit marktfrischen, knackigen Salaten der Saison und dem Dressing Ihrer Wahl            | <b>4,50</b> | <b>7,70</b>  |
| - <b>Frischer Salatteller "Nach Art des Chefs"</b><br>mit gekochtem Ei und Schinkenstreifen, dazu das Dressing Ihrer Wahl | <b>5,50</b> | <b>9,40</b>  |
| - <b>Bunter "Hirten - Salat"</b><br>Blattsalate, Tomaten, Gurken, Balkankäse, und Oliven in Vinaigrette angemacht         | <b>5,90</b> | <b>9,90</b>  |
| - <b>Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen</b><br>und dem Dressing Ihrer Wahl                              | <b>6,40</b> | <b>10,90</b> |
| - <b>"Farmersalat" mit gebratenen Angus-Steakfleischstreifen,</b><br>Grillspeck und dem Dressing Ihrer Wahl               | <b>6,90</b> | <b>11,80</b> |

## Hausgemachte Dressings zu Ihrer Auswahl

A = **Vinaigrette** (Essig, Öl, Senf, Zwiebeln, Gewürze)    C = **Thousand Islands** (crémig, hell, mit frischen Kräutern)

D = **Joghurdressing** (natürlich, frisch, gesund)    E = **French Dressing \*** (mit Kräutern und ein wenig Knoblauch)

• mit Geschmacksverstärker

1.) mit Farbstoff    2.) mit Konservierungsstoff    3.) mit Antioxidationsmittel    5.) mit Phosphat    6.) mit Süßungsmittel    7.) enth. eine Phenylaninquelle

## Allerlei „Scherereien“

- **Leberkäs aus eigener Herstellung mit Spiegelei** **6,90**  
hausgemachtem Kartoffelsalat und süßem Senf
- **„Holzfällersteak“ aus dem Schweinenacken mit Schmorzwiebeln** **10,90**  
dazu Bratkartoffeln und frische Salate der Saison
- **„Tessiner Pfannenfleisch“** **13,80**  
Geschnetzeltes aus der Putenbrust kurz gebraten, mit spezieller Gewürzmischung, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frische Salatvariationen
- **„Schneiderplatte“ mit verschiedenen kleinen Steaks vom Grill,** **14,90**  
Bratkartoffeln, Champignons à la crème, Backspeck, Grilltomate und Kräuterbutter
- **„Cordon bleu“ vom Schwein** paniert, mit Schinken und Käse gefüllt **13,90**  
**oder vom Puter,** paniert, mit Schinken und Käse gefüllt **14,90**  
wahlweise mit pommes frites, Bratkartoffeln, oder Ofenkartoffel und frischem Salatteller



## Schnitzelecke

- **Paniertes Schnitzel „Südtiroler Art“** **12,50**  
mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat

### Schnitzel „all inclusiv“ mit den Beilagen Ihrer Wahl, ohne Aufpreis !

z.B. **eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark oder buttriger Füllung**  
oder **Pommes frites** oder **Kroketten** oder **Bratkartoffeln**

und **einem marktfrischen Salatteller** mit einem hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl

A = **Vinaigrette** (Essig, Öl, Senf, Zwiebeln, Gewürze)

C = **Thousand Islands** (crémig, hell, mit frischen Kräutern)

D = **Joghurdressing** (natürlich, frisch, gesund)

E = **French Dressing\*** (mit Kräutern und ein wenig Knoblauch)

- **Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** **12,50**
- **Paniertes Schnitzel „Cafe de Paris“ mit hausgemachter Kräuterbutter** **13,90**
- **Hessisches Schmandschnitzel** **13,90**
- **Pfefferschnitzel mit scharfer grüner Pfeffersoße** **14,50**
- **Jägerschnitzel“ mit Champignons à la crème** **14,90**
- **Schnitzel „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken** **14,90**

# Die zartesten Steaks der Stadt vom Lavasteingrill all inclusiv“, mit den Beilagen Ihrer Wahl, ohne Aufpreis !

z.B. eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark oder buttriger Füllung  
oder **pommes frites** oder **Kroketten** oder **Bratkartoffeln**

und **einem markfrischen Salatteller** mit einem Dressing Ihrer Wahl aus eigener Herstellung

A = **Vinaigrette** (Essig, Öl, Senf, Zwiebeln, Gewürze)

C = **Thousand Islands** (crémig, hell, mit frischen Kräutern)

D = **Joghurdressing** (natürlich, frisch, gesund)

E = **French Dressing\*** (mit Kräutern und ein wenig Knoblauch)

oder **knackiges Pfannengemüse**, frisch zubereitet (Rohgewicht ca. 200 Gramm)

Wünschen Sie Ihr Steak ohne Salat oder Gemüse bringen wir 2,00 Euro in Abzug



	Rohgewicht	Euro
<b>Mageres Steak vom Schwein</b> , aus einem bestimmten Teil der Keule	190 g	<b>12,30</b>
<b>Schweinefiletmedaillons</b>	190 g	<b>15,30</b>
<b>Zartes Steak aus der Putenbrust</b>	190 g	<b>13,40</b>
<b>Rib-eye-steak</b> aus der Hochrippe des Angus Rindes	180 g	<b>17,40</b>
etwas mit Fett durchwachsen, daher so zart und saftig	240 g	<b>19,90</b>
	300 g	<b>22,40</b>
<b>Argentinisches Angus- Rindersteak</b> aus dem Roastbeef	180 g	<b>19,20</b>
ohne Fett und Sehnen	240 g	<b>21,90</b>
	300 g	<b>24,60</b>
<b>Filetsteak vom Argentinischen Angus- Rind</b> ,	180 g	<b>22,70</b>
das beste Fleisch des Rindes	240 g	<b>28,10</b>
	300 g	<b>33,50</b>

## Möchten Sie Ihr Steak -natur- oder mit einer der folgenden Garnituren ?

02	<b>„Café de Paris“</b> hausgemachte Kräuterbutter, der Geschmack der süchtig macht	<b>1,50</b>
03	<b>„Nach Art des Hauses“</b> Schmorzwiebeln und frische Champignons	<b>2,90</b>
05	<b>„Amerikanisch“</b> knusprig gebratener Speck und Tomatenscheiben	<b>3,20</b>
06	<b>„Mexikanisch“</b> feuriger, grüner Pfeffer in Sahne - mit Grilltomate	<b>2,00</b>
11	<b>„Jäger Art“</b> frische Champignons à la crème	<b>3,20</b>

(mit Geschmacksverstärker)

# Desserts

Mousse au chocolat 3,90  
mit einer Kugel Vanilleeis + 1,80  
hausgemacht

Rote Beerengrütze 4,50  
hausgemacht mit reichlich Beerenobst  
und Vanillesoße

Frischer Obstsalat 4,50  
vitaminreich & gesund

Apfelstrudel mit Vanillesoße 3,90  
mit einer Kugel Vanilleeis + 1,80

„Scheren“ Dessertvariation 5,90

Mousse au chocolat, rote Beerengrütze, frischer Obstsalat, 1 Kugel Eis, und Sahne



Fancy – Eiscrème nach original Mövenpick- Rezepturen hergestellt.

1 große Kugel

Chocolate chips	1,80
Strawberry cream	1,80
Zitronensorbet	1,80
Crème Vanilla	1,80
Maple Walnuts	1,90
Crème Stracciatella	1,90
Portion Schlagsahne	0,60



## Kinderkarte

### Rotkäppchen's Traum

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen

3,90

### Obelix Hinkelsteine

Panierte Hähnchenstücke  
mit pommes und Ketchup

5,80

### Kapitän Nemo

Fischstäbchen mit pommes frites  
und Remoulade

6,80

### Abenteuerland

Putenschnitzel mit Gemüse  
pommes oder Kroketten

6,80

### Die Simpsons

Gemischtes Eis mit Sahne

3,50