



MENÜ

WILDKRÄUTER-FELDSALAT

warmer Ziegenkäse auf Brioche
Feigensenf / Granatapfel-Vinaigrette

A/C/G

Vegetarisch



WALDECKER SÜDFRÜCHTE

rahmige Steckrübensuppe / Rote-Bete-Schaum

G/L

Vegetarisch



SANKT PETERSFISCH

pochierte Filets in Kokosmilch / gegrillte Ananas / Paprika
Zuckerschoten / Basmati-Wildreis

D/N



GEFÜLLTER SCHWEINERÜCKEN

vom Diepholzer Kräuterschwein / Backpflaumen / Nüsse / Speck
Malzbierjus / Rosenkohl / Kartoffelstampf

A/H/O



GRIEBFLAMMERI

Himbeermark / Schlagsahne

A/C/G

Vegetarisch

5-Gang-Menü 56,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 41,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 34,-



VORSPEISEN

WALDECKER SÜDFRÜCHTE
rahmige Steckrübensuppe / Rote-Bete-Schaum

Vegetarisch

G/L

7,50



WILDKRAFTBRÜHE
klare Consommé / kleines Gemüse / Rehklößchen
Zimt-Salzstange

A/C/G/L

9,-



SCHEPPERLING
Waldecker Ofenkuchen / Räucherforellenfilet
Meerrettichschmand / Kaviar

A/C/D/G

15,-



SURF`N TURF
ganz kurz gebratenes Beef-Tatar / gegrillte Garnelen
Wachtelspiegelei / Blattsalate

B/C/D

19,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

G/O

Vegetarisch

6,50



BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

14,-

als Vorspeise 9,50



HAUPTGERICHTE

GÄNSELEBER

gebratene Leber / Grünkohl-Nudeln
Balsamico-Portweinsauce / geriebener Bergkäse

A/C/G/O



18,-
Menüportion 15,-

ZANDER

gebratenes Filet / Rahmsauerkraut / knuspriger Bacon
glacierte Weintrauben / Salzkartoffeln

A/D/G



22,-
Menüportion 18,-

SANKT PETERSFISCH

pochierte Filets in Kokosmilch / gegrillte Ananas / Paprika
Zuckerschoten / Basmati-Wildreis

D/N



24,-
Menüportion 20,-

HIRSCHGULASCH

Preißeelbeer-Sauerrahm-Dip / Walnußspätzle
Feldsalat / Joghurtdressing

A/C/G/H



21,-
Menüportion 17,-

GEFÜLLTER SCHWEINERÜCKEN

vom Diepholzer Kräuterschwein / Backpflaumen / Nüsse / Speck
Malzbierjus / Rosenkohl / Kartoffelstampf

A/H/O



23,-
Menüportion 19,-

ROASTBEEF

Rosa Grain-Fed-Beef / Whiskyrahm / grüner Pfeffer
gegrillter Brokkoli / gratinierte Ofenkartoffel

C/G

28,-
Menüportion 24,-



DESSERT

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS
Himbeer-Vanille / Mango-Maracuja / Erdbeer-Balsamico
Johannisbeer-Cassis / Limette-Pfefferminz

Vegan

je Kugel 2,-
aufgefüllt mit Sekt 2,-



LEBKUCHEN-GEFRORENES
cremigtes Parfait / Glühweinkirschen
Orangensahne
A/C/G/H/O

Vegetarisch

8,50

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit tasmanischem Honig

G

Vegetarisch 7,-



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben

G/O

10,50

- Sämtliche Preise inklusiv Bedienung und MWSt. -

Unsere Geschenkidee für einen lieben Menschen!

Einen Gutschein von



RESTAURANT

...und für Ihre Festlichkeiten zu Hause, beliefern wir Sie gern mit kalten und warmen Spezialitäten aus unserer Küche, oder stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung!

Fragen Sie uns!

Telefon und Fax: (05691)7652 mobil: 0173 / 5133019

www.schaefer-restaurant.de

