



MENÜ

RÄUCHERFORELLEN-TERRINE

Feldsalat / Walnuss-Himbeer-Vinaigrette
Rote Bete-Meerrettichdip

D/G/H/O



SÜSSKARTOFFELSUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Ingwer-Schaum

Vegetarisch

G/L



WINTERKABELJAU

gedämpftes Filet / Rahmwirsing / Belugalinsen
Röstzwiebelbutter / Salzkartoffeln

D/G



MAISHÄHNCHEN

auf der Haut gebratene Brust / buntes Wintergemüse
kräftige Jus / getrüffeltes Schupfnudeln

A/C/L



MANGO-KOKOS-MOUSSE

fein-fruchtig / kandierte Erdnüsse / Tonkabohnen-Sahne

Vegetarisch

C/E/G

5-Gang-Menü 56,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 41,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 35,-



VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSUPPE
rahmige Suppe / Kokosmilch / Ingwer-Schaum

Vegetarisch

G/L

7,50



RÄUCHERFORELLEN-TERRINE
Feldsalat / Walnuss-Himbeer-Vinaigrette
Rote Bete-Meerrettichdip

A/C/G/L

13,-



SCHEPPERLING
Waldecker Ofenkuchen / gebeizter Bömlo-Lachs
Honig-Senf-Sauce

A/C/D/M

15,-



CAPRESE
Büffel-Mozzarella / marinierte Basilikum-Tomaten
gegrillte Gambas / Balsamico

B/G/O

18,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

Vegetarisch

G/O

6,50



BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

14,-

als Vorspeise 9,50



HAUPTGERICHTE

SPAGHETTI CARBONARA
frische Nudeln / knuspriger Pancetta
gegrillte Garnelen / geriebener Parmesan

Auch vegetarisch

A/B/C/G

19,-
Menüportion 16,-



SANKT PETERSFISCH
gebratene Filets / Sesam-Jasmin-Reis
Krustentierfond / Wok-Gemüse

B/D/N

24,-
Menüportion 20,-



WINTERKABELJAU
gedämpftes Filet / Rahmwirsing / Belugalinsen
Röstzwiebelbutter / Salzkartoffeln

D/G

23,-
Menüportion 19,-



MAISHÄHNCHEN
auf der Haut gebratene Brust / buntes Wintergemüse
kräftige Jus / getrüffeltes Schupfnudeln

A/C/L

22,-
Menüportion 18,-



TERIYAKI-BEEF
rosa Grain-Fed-Roastbeef / würzige Glace
grüne Chili-Bohnen / Bratdrillinge

G/H

28,-
Menüportion 24,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,-
aufgefüllt mit Sekt 2,-



HASELNUSS-PANNA COTTA
Passionsfrucht-Gelee / Schokoladen-Erde und Eis

Vegetarisch

A/C/G/H

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: (05691)7652 mobil: 0173 / 5133019

www.schaefers-restaurant.de

