



# MENÜ

## FELDSALAT

Tete de Moine / Feigensenf  
Granatapfelkerne / Joghurt-Dressing

G/M

Vegetarisch



## RINDERKRAFTBRÜHE

Klare Consommé / kleines Gemüse / Steinpilzflädle

A/C/G/L



## ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / Paprika-Rahmsauerkraut  
Petersilien-Kartoffeln

A/D/G



## KNUSPER-MEDAILLONS

gebackene Filets vom Kräuterschwein/ Curry-Remoulade  
lauwarmer Kartoffel-Spitzkrautsalat

A/G/H/O



## BRATAPFEL-TIRAMISÙ

Mascarpone-Creme / dunkler Biskuit / Tonkabohnen-Eis

A/C/G

Vegetarisch

5-Gang-Menü 54,-

4-Gang-Menü  
ohne Fisch 39,-

3-Gang-Menü  
ohne Suppe und Fisch 33,-



## VORSPEISEN

### WALDECKER SÜDFRÜCHTE

rahmige Steckrübensuppe / Rote-Bete-Schaum

Vegetarisch

G/L

7,50



### RINDERKRAFTBRÜHE

Klare Consommé / kleines Gemüse  
Steinpilzflädle

A/C/G/L

7,50



### GERÄUCHERTE ENTENBRUST

hauchdünne Scheiben / Walnußöl und kandierte Kerne  
Quitten-Chutney

H

15,-



### RIESENGARNELEN

gebratener Blumenkohl / Pak Choi / gegrillte Garnelen  
Kokosmilch / Paprika

B/N

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

<b>GRÜNKOHL-PASTA</b> gebratene Gänseleber / frische Nudeln Portweinjus / geriebener Bergkäse	<i>Auch vegetarisch</i>	18,-
A/C/G/O	Menüportion	15,-
		
<b>ZANDERFILET</b> auf der Haut gebraten / Paprika-Rahmsauerkraut Petersilien-Kartoffeln		23,-
A/D/G	Menüportion	19,-
		
<b>DORSCH</b> gedämpfte Loins im Wirsingblatt / Wermuthvelouté gebratene Kräuter-Seitlinge / Rote-Linsen-Plätzchen		25,-
A/C/D/G	Menüportion	21,-
		
<b>REH-RAGOÛT</b> Haselnuß-Orangen-Gremolata / Preiselbeeren Butterspätzle / Rahmkohlrabi		24,-
A/C/G/H/L	Menüportion	20,-
		
<b>KNUSPER-MEDAILLONS</b> gebackene Filets vom Kräuterschwein/ Curry-Remoulade lauwarmer Kartoffel-Spitzkohlsalat		22,-
A/C/H/L/O	Menüportion	18,-
		
<b>RUMPSTEAK</b> rosa Grain-Fed-Beef / Café-de-Paris-Sauce Mandel-Brokkoli / gebratene Kartoffelspalten		28,-
G/H	Menüportion	24,-



## DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,-  
aufgefüllt mit Sekt 2,-



**LEBKUCHEN-PARFAIT**  
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.schaefers-restaurant.de](http://www.schaefers-restaurant.de)

