



MENÜ

WINTERSALAT

wachsweiches Bio-Ei / Feldsalat
schwarze Linsen / Joghurt-Ingwer-Dressing

Vegetarisch

C/G



RINDERKRAFTBRÜHE

Klare Consommé / kleines Gemüse
Schnittlauch-Eierstich

C/G/L



ZANDER

gebratenes Filet / Blumenkohl / Ei-Bröselbutter
Petersilien-Kartoffelstampf

A/C/D/G



PICCATA

gebackene Medaillons vom Kalbsfilet in Ei und Parmesan
Tomaten-Nudeln / gegrillte Zucchini

A/C/G



GRIEßFLAMMERI

rote Beerengrütze / Vanilleschaum

Vegetarisch

A/C/G

5-Gang-Menü	52,-
4-Gang-Menü ohne Fisch	38,-
3-Gang-Menü ohne Suppe und Fisch	32,-



VORSPEISEN

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE
rahmige Suppe / Kernöl / Kürbisbrot-Croutons
A/G/L Vegetarisch 7,50



RINDERKRAFTBRÜHE
klare Consommé / kleines Wurzelgemüse
Schnittlauch-Eierstich
C/G/L 7,50



ORANGEN-FENCHELSALAT
fruchtig-knackiger Salat / Wildkräuter
Balsamico- Vinaigrette / Sardinen-Crostini
D/O Auch vegetarisch 12,-



CARPACCIO
hauchdünn / vom Angusbeef / frische Steinchampignons
gegrillte Gambas / Parmesanspäne
B/G/O 18,-

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

TAGLIATELLE

frische Bandnudeln / Ziegenfrischkäse-Carbonara
getrocknete Tomaten / Rucola / Pecorino

Vegetarisch

A/C/G

15,-

Menüportion 12,-



ZANDER

gebratenes Filet / Blumenkohl / Ei-Bröselbutter
Petersilien-Kartoffelstampf

A/C/D/G

22,-

Menüportion 18,-



FISCH UND MEERESFRÜCHTE „AU VIN“

Rote Meerbarbe / Wildgarnele / gegrillte Jakobsmuschel
Rotwein-Schalotten-Reduktion / gebräunte Schwarzwurzel / Champignons
weißes Bohnenpüree

B/D/O/R

26,-

Menüportion 22,-



TAFELSPITZ

gesottenes Rindfleisch vom deutschen Jungbullen
Meerrettich-Brotsauce / Rahmwirsing / Salzkartoffeln

A/G/L

21,-

Menüportion 17,-



PICCATA

gebackene Medaillons vom Kalbsfilet in Ei und Parmesan
Tomaten-Nudeln / gegrillte Zucchini

A/C/G

24,-

Menüportion 20,-



ROASTBEEF

rosa Grain-Fed-Beef / gestoßener Pfeffer / Cognacsahne
Brokkoli / Kartoffelplätzchen

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,-



SCHOKO-KUCHEN

lauwarm / halbflüssig / Mangopürree / Bananen-Kokoseis

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

