



MENÜ

ZIEGENKÄSE-BRIOCHE

lauwarm / Feigen-Senf dip / Feldsalat / alter Balsamico
Haferflocken-Pinienkern-Crunch

Vegetarisch

A/C/G/H/M/O



BEEF-TEA

kräftige Rinderessenz / kleines Wurzelgemüse
Tartar-Cracker / Beef Jerky

A/G/F/L/N



EDER-SAIBLING

80°C gegartes Filet aus dem Ofen / Zitronenöl
Pellkartoffeln / Romana / Radieschen-Kräuterschmand

Regional

A/C/D/G



KALBSRÜCKEN

natur gebratenes Steak / frische Steinchampignons
Rahmsauce / Schnittlauch-Knöpfe

A/C/G



LIMETTEN-BASILIKUM-MOUSSE

fein-herbes Joghurtmousse / Erdbeerpüree /
Balsamico-Creme

Vegetarisch

G/O

5-Gang-Menü 56,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 42,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 35,-



VORSPEISEN

TOMATEN-MANGO-SUPPE
fruchtige Suppe / Büffel-Mozzarella / Basilikum
G/O Vegetarisch 7,50



BEEF-TEA
kräftige Rinderessenz / kleines Wurzelgemüse
Tartar-Cracker / Beef Jerky
A/G/F/L/N 8,50



ZIEGENKÄSE-BRIOCHE
lauwarm / Feigen-Senf dip / Feldsalat / alter Balsamico
Haferflocken-Pinienkern-Crunch
A/C/G/H/M/O Vegetarisch 12,-



WILDGARNELEN
Atlantische Rotgarnelen / gegrillte Galia-Melone
Zitronen-Aioli / Wildkräuter
B/C/M 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

BÄRLAUCH-NUDELN frische Bandnudeln / gegrillte Aroma-Tomaten Bärlauch-Pesto / Parmesanspäne A/C/G/H	Vegetarisch	14,- Menüportion 11,-
★		
EDER-SAIBLING 80°C gegartes Filet aus dem Ofen / Zitronenöl Pellkartoffeln / Romana / Radieschen-Kräuterschmand D/G	Regional	23,- Menüportion 19,-
★		
SEETEUFEL in Aromen gebratene Medaillons / rahmiger Sambuca-Spinat Grill-Tomaten / Polenta-Plätzchen D/G		26,- Menüportion 22,-
★		
IRISCHER LAMMBRATEN sanft geschmorte Keule / leichte Knoblauchjus Bohnen-Paprikagemüse / Rosmarin-Drillinge L		22,- Menüportion 18,-
★		
KALBSRÜCKEN natur gebratenes Steak / frische Steinchampignons Rahmsauce / Schnittlauch-Knöpfe A/C/G		24,- Menüportion 20,-
★		
FILET MIGNON rosa Medaillons vom Angus-Beef / geschmolzene Cafe de Paris-Butter Vichy-Karotten / Bärlauch-Macaire C/D/G		31,- Menüportion 26,-



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 / Mangopüree / Bananen-Kokoseis

Vegetarisch

A/C/G/H

8,50

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-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

