



MENÜ

SCHEPPERLING

Waldecker Ofenkuchen / Räucherforellen-Tatar
Honig-Senf-Dip / Blattsalate

A/C/DG/M



FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

rahmige Suppe/ Tomaten-Mozzarellaspieß
Basilikum

Vegetarisch

A/G



SEETEUFEL-SALTIMBOCCA

gespickte Medaillons mit Parmaschinken und Salbei
Sambuca-Spinat / Knoblauch-Röstbrot

A/D/G



MAISPOULARDE

gebratene Brust / Zartweizen-Pilz-Risotto
Brokkoli / Balsamicojus

A/C/G



JOGHURT-LIMETTEN-MOUSSE

bunte Fruchtpürees / Mango / Himbeer / Cassis

Vegetarisch

G

5-Gang-Menü 58,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 43,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 36,-



VORSPEISEN

PARMESANSUPPE
rahmige Suppe / steirisches Kernöl

Vegetarisch

C/G/L

7,50



BURRATA

Mozzarella-Spezialität aus Apulien / alter Balsamico
marinierter Baby-Spinat / Kirschtomaten

Vegetarisch

B/D

13,-



RÖMERSALAT

knackige Salatherzen / Grapefruit / Joghurt-Dressing
glaciertes Maishähnchen / Chili / Sesam

G/N

15,-



KNOBLAUCH-GARNELEN
atlantische Wildgarnelen / Pflücksalate
Aioli / Serrano-Knusper

B/C

19,-

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

ZIEGENKÄSE-CARBONARA frische Tagliatelle / milder Frischkäse / Rucola getrocknete Tomaten / geriebener Pecorino	Vegetarisch	
A/C/G		16,-
	Menüportion	13,-
ZANDERFILET auf der Haut gebraten / gebräunter Spitzkohl Röstzwiebel-Kartoffelstampf / Schnittlauchsauce		
A/D/G		23,-
	Menüportion	19,-
ROTE MEERBARBE gedünstete Filets / gebratener Pulpo / Zitronenöl Safran-Reis / Zuckerschoten		
D/R		25,-
	Menüportion	21,-
PICCATA gebackene Medaillons vom Kalb / Parmesan-Eihülle Tomatennudeln / gegrillte Zucchini		
A/C/G		24,-
	Menüportion	20,-
ROASTBEEF rosa Grain-Fed-Beef / grüner Pfeffer in Whiskyrahm Speck-Bohnen / Brat-Drillinge		
G		29,-
	Menüportion	24,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,-
aufgefüllt mit Sekt 2,-



NOUGAT-PARFAIT
fein-cremiges Eis / Mango-Kompott
Espresso-Cantuccini / Tonka-Sahne
A/C/G/H

Vegetarisch

9,-

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig

G
Vegetarisch

7,-



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben

G/O
Vegetarisch

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.schaefer-restaurant.de