



MENÜ

ZIEGENKÄSE-BRIOCHE

lauwarmer Käse auf Brioche / Pflücksalate
Feigensenf / Balsamico

Vegetarisch

A/C/G/M/O



KRAFTBRÜHE

kräftige Rinder-Consommé / Flädle / kleines Gemüse

A/C/G/L



ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / gebräunter Spitzkohl
Schnittlauchsauce / Salzkartoffeln

D/G



OCHSENBÄCKCHEN

sanft geschmort / kräftige dunkle Jus
Koriander-Möhren / gebratene Polenta

L/O



APFEL-INGWER-MOUSSE

fein-fruchtige Mousse / Beerenkompott
Dinkel-Crunch

Vegetarisch

A/G

5-Gang-Menü 58,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 43,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 36,-



VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE kräftige Rinder-Consommé / Flädle / kleines Gemüse A/C/G/L		7,50
KARTOFFELSUPPE rahmige Suppe / geröstete Kürbiskerne und Öl G/L	Vegetarisch	7,50
KALBSLEBER geschnitzte Leber / Salbeibutter / Birne Römersalat / Joghurt-Dressing G		16,-
CARPACCIO Angus-Beef hauchdünn / frische Steinchampignons gegrillte Garnelen / Parmesanspäne B/G		19,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand G/O	Vegetarisch	7,-
BUNTER SALATELLER mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse F/G/O		15,-
	als Vorspeise	10,-



HAUPTGERICHTE

KÜRBIS-PASTA frische Bandnudeln / Hokkaido / Chili / Knoblauch / Minze Kernöl / geriebener Parmesan A/C/G	Vegetarisch	18,-
	Menüportion	15,-
★		
ZANDER auf der Haut gebratenes Filet / gebräunter Spitzkohl Schnittlauchsaucе / Salzkartoffeln D/G		23,-
	Menüportion	19,-
★		
FISCH UND MEERESFRÜCHTE „AU VIN“ Rote Meerbarbe / Wildgarnele / gegrillte Jakobsmuschel Rotwein-Schalotten-Reduktion / Schwarzwurzeln / gebratene Steinchampignons weißes Bohnenpüree B/D/G/R/O		28,-
	Menüportion	24,-
★		
OCHSENBÄCKCHEN sanft geschmort / kräftige dunkle Jus Koriander-Möhren / gebratene Polenta L/O		24,-
	Menüportion	20,-
★		
PFEFFERSTEAK rosa Roastbeef / gestoßener Pfeffer / Cognacsahne buntes Herbstgemüse / Brat-Drillinge G		30,-
	Menüportion	25,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,-
aufgefüllt mit Sekt 2,-



VANILLE-BIRNE
lauwarmer Schokokuchen / dunkle Schokomousse
Schlagsahne
A/C/G/H

Vegetarisch

9,-

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig

G

7,-



Vegetarisch

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