



# MENÜ

## HERBSTSALAT

junge Blattsalate / / marinierter Hokkaido  
Granatapfel-Dressing / Ziegenkäse-Brioche

Vegetarisch

A/C/G



## KRAFTBRÜHE

kräftige Rinder-Consommé / Eierstich / Wurzelgemüse

C/G/L



## ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / gebräunter Wirsing  
Schnittlauchsaucе / Salzkartoffeln

A/D/G



## KALBSBÄCKCHEN

sanft geschmort / in kräftiger Jus  
Schwarzwurzel-Linsengemüse / gebratene Semmelknödel

A/C/G/L



## APFEL-TRIFLE

Schicht-Dessert im Glas / Mascarponecreme  
dunkler Biskuit / Ingwerreis

Vegetarisch

A/C/G

5-Gang-Menü	58,-
4-Gang-Menü ohne Fisch	43,-
3-Gang-Menü ohne Suppe und Fisch	36,-



## VORSPEISEN

### KRAFTBRÜHE

kräftige Rinder-Consommé / Eierstich / Wurzelgemüse

C/G/L

7,50



### KARTOFFELSUPPE

rahmige Suppe / geröstete Kürbiskerne und Öl

Vegetarisch

G/L

7,50



### KALBSLEBER

geschnetzelte Leber / Salbeibutter / Walnüsse  
Römersalat / Joghurt-Dressing

G/H

16,-



### MEERESFRÜCHTE

gegrillte Wildgarnelen / Jakobsmuschel in Parmaschinken  
Pulpo-Selleriesalat / Krabben-Dumpling mit Sesamöl

A/BL/N/R

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

## KÜRBIS-PASTA

frische Tagliatelle / Kürbis / Chili / Knoblauch / Minze  
Kernöl / geriebener Parmesan

A/C/G

Vegetarisch

18,-

Menüportion 15,-



## ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / gebräunter Wirsing  
Schnittlauchsaucе / Salzkartoffeln

A/D/G

23,-

Menüportion 19,-



## KABELJAU

gebackene Loins / Kräuterkruste / marinierter Babyspinat  
gegrillte Kirschtomaten / Polentaplätzchen

A/D/C/G

25,-

Menüportion 21,-



## KALBSBÄCKCHEN

sanft geschmort / in kräftiger Jus  
Schwarzwurzel-Linsengemüse / gebratene Semmelknödel

A/C/G/L

24,-

Menüportion 20,-



## ROASTBEEF

rosa gebraten / Borretane-Zwiebeln in Rotwein-Balsamicoglace  
Pilz-Raviolis / Kürbis-Bröselbutter

A/C/G/O

30,-

Menüportion 25,-



## DESSERT

### HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

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

Vegan

je Kugel 2,-  
aufgefüllt mit Sekt 2,-



### SCHOKOLADE

dunkle Mousse / warmer Kuchen  
Vanille-Birnenkompott / Schlagsahne  
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

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)