



# MENÜ

## HALLOUMI

Grillkäse aus Zypern / Kirschtomaten / Pflücksalate  
alter Balsamico

Vegetarisch

G/O



## KÜRBIS-SUPPE

vom Hokkaido / Kokosmilch / steirisches Kernöl

Vegan



## GARNELEN-PASTA

frische Tagliatelle „aglio olio“ / atlantische Wildgarnelen  
Chili / Olivenöl

A/B/C



## MAISHÄHNCHENBRUST

auf der Haut gebratenen / rahmiges Pfifferling-Lauchgemüse  
gebräunte Schupfnudeln

Regional

A/C/G



## HEIDELBEEREN

fruchtiges Kompott / Zartbitter-Orangeneis  
Vanillesahne

Vegetarisch

C/G

5-Gang-Menü 58,-

4-Gang-Menü  
ohne Fisch 43,-

3-Gang-Menü  
ohne Suppe und Fisch 36,-



## VORSPEISEN

<b>KÜRBIS-SUPPE</b> vom Hokkaido / Kokosmilch / steirisches Kernöl	Vegan	7,50
★		
<b>HALLOUMI</b> Grillkäse aus Zypern / Tomaten / Oliven Blattsalate / Balsamico G/O	Vegetarisch	13,-
★		
<b>DRY AGED BURGER</b> rosa gebraten vom Emsland-Rind/ rote Zwiebel / Gurke geräucherter Ketchup / Romana A/C/D/G/M	Regional	16,-
★		
<b>KNOBLAUCH-GARNELEN</b> gegrillte Wildgarnelen in Knoblauchöl / knuspriger Serrano Weinberg-Pfirsich / bunte Pflücksalate B		19,-

## SALATE

<b>GEMISCHTE BLATTSALATE</b> in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand G/O	Vegetarisch	6,50
★		
<b>BUNTER SALATTELLER</b> mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse F/G/O		14,-
	als Vorspeise	9,50



# HAUPTGERICHTE

**PIFFERLING-TAGLIATELLE**  
frische Nudeln / gebratene Pilze in Olivenöl  
Cherry-Tomaten / Basilikum / Parmesan  
A/C/G

Vegetarisch

18,-  
Menüportion 15,-



**DORADE**  
im Ganzen aus dem Ofen / Grilltomaten / Oliven / Rosmarin  
Zitrus-Öl / Knoblauch-Röstbrot  
A/D

26,-



**BOUILLABAISSE**  
kräftiger Fenchel-Möhrensud / Rotbarbe / Seeteufel  
Wildgarnele / Grünschal-Muschel / frisches Baguette  
A/B/D/L/R

27,-  
Menüportion 23,-



**SALTIMBOCCA**  
Medallions vom Kalbsrücken / gespickt mit Parmaschinken und Salbei  
Tomatennudeln / gegrillte Zucchini  
A/C

25,-  
Menüportion 21,-



**TERIYAKI-BEEF**  
rosa Dry-Aged-Rostbeef / würzige Teriyaki-Glace  
grüne Chilibohnen / gebratene Kartoffeln  
A/F

Regional

30,-  
Menüportion 25,-



## DESSERT

### HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

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

Vegan

je Kugel 2,-  
aufgefüllt mit Sekt 2,-



### SANDDORN

fein-herbes Parfait / Portwein-Zwetschgen  
Schoko-Küchlein

Vegetarisch

C/G/O

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.schaefer's-restaurant.de](http://www.schaefer's-restaurant.de)

