



MENÜ

AROLSER LANDEI

wachsweiches Bio-Ei / Feldsalat / Apfelspäne
Dinkel-Knusper / Joghurt-Dressing

Vegetarisch

a5/C/G/O



TAFELSPITZ-KRAFTBRÜHE

klare Rindersuppe / Wurzelgemüse
Kräuter-Flädle

a1/C/G/L



KÖNIGSBERGER KLOPSE

reines Kalbshack aus der Keule / Sardellen / Kapern
helle Samtsauce / Erbsen-Reis / Honigmöhren

a1/C/D/G



SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS

dunkler Biskuit / fruchtiges Kompott / Vanillecreme
Zartbitter-Eis

a1/C/G

Vegetarisch

4-Gang-Menü 51,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 43,-



VORSPEISEN

TAFELSPITZ-KRAFTBRÜHE klare Rindersuppe / Wurzelgemüse Kräuter-Flädle a1/C/G/L		9,50
MÖHREN-INGWER-SUPPE rahmige Suppe / Kokosmilch / geröstete Erdnüsse / Chiliöl E/F	Vegan	10,-
AROLSER LANDEI wachsweiches Bio-Ei / Feldsalat / Apfelspäne Dinkel-Knusper / Joghurt-Dressing a5/C/G/O	Vegetarisch	15,-
WILDGARNELEN gegrillte Rotgarnelen / lauwarmer Glasnudelsalat / Wakame Sesamöl / frische Mango / Krabbenchips a1/B/N		23,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand G/O	Vegetarisch	9,-
BUNTER SALATTELLER mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse F/G/O		19,-
	als Vorspeise	12,-



HAUPTGERICHTE

ZIEGENKÄSE-CARBONARA
feine Bandnudeln / milder Ziegenfrischkäse
halbgetrocknete Tomaten / Baby-Spinat / Parmesan
a1/G

Vegetarisch

21,-
Menüportion 18,-



ZANDER
auf der Haut gebratenes Filet / gebräunter Spitzkohl
Rote Bete / Birnen-Meerrettichsauce / Salzkartoffeln
a1/D/G

28,-
Menüportion 24,-



WINTERLICHER FISCHINTOPF
kräftiger Sud / Möhren / Wirsing / Grünkohl / Grießnocken
Winterkabeljau / Meerbarbe / Grünschalmuschel / Garnele
a1/B/C/D/G

30,-



KÖNIGSBERGER KLOPSE
reines Kalbshack aus der Keule / Sardellen / Kapern
helle Samtsauce / Erbsen-Reis / Honigmöhren
a1/C/D/G

27,-
Menüportion 23,-



WIENER ZWIEBEL-ROSTBRATEN
rosa Angus-Beef / rote Schmorzwiebeln-Jus / Röstzwiebeln
gebackene Kartoffel-Bärlauch-Nockerl / Feldsalat-Bouquet mit Kernöl
a1/L/O

34,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,80
aufgefüllt mit Sekt 2,80



SCHOKOKUCHEN
lauwarm / Bananen-Kokos-Eis / Mangopüree
Kokos-Chips
a1/C/G

Vegetarisch

11,-

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig

G

9,-

Vegetarisch



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben

G/O

14,50

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
info@schaefers-restaurant.de