



MENÜ

BURRATINA

cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico
Pflücksalate / Borettane-Zwiebel

Vegetarisch

G/O



FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

rahmige Suppe/ Tomaten-Mozzarellaspieß
Basilikum

Vegetarisch

A/G



SESAM-ZANDER

knuspriges Filet / pikanter Kartoffel-Spitzkohlsalat lauwarm
Chili / Miso / Rettich

D/F/N



PICCATA VOM MAISHÄHNCHEN

gebackene Medaillons vom Paderborner Landhähnchen
Parmesan-Eihülle / Tomatennudeln / gegrillte Zucchini / Fenchelsaat

Regional

A/C/G/L



LIMETTEN-JOGHURT-MOUSSE

dreierlei Fruchtpurees / Mango / Cassis
Himbeer

Vegetarisch

G

5-Gang-Menü 63,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 46,-


3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 39,-



VORSPEISEN

FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE rahmige Suppe/ Tomaten-Mozzarellaspieß Basilikum	Vegetarisch	
A/G		8,50
		
BURRATINA cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico Pflücksalate / Borettane-Zwiebel	Vegetarisch	
G/O		15,-
		
KALBSLEBER geschnetzelte Leber / knackiger Römersalat Grapefruit / Joghurt-Dressing / gepuffter Amaranth		
G		18,-
		
CARPACCIO hauchdünne Scheiben vom Dry-Aged-Beef / gebratene Wildgarnele gehobelte Stein-Champignons / Trüffelöl / Parmesanspäne		
B/G/O		21,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand	Vegetarisch	
G/O		7,50
		
BUNTER SALATTELLER mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse		
F/G/O		16,-
	als Vorspeise	10,50



HAUPTGERICHTE

GEMÜSE-BOLOGNESE

feine Bandnudeln / Wurzelgemüse / Tomatensugo
Büffel-Mozzarella / Baby-Spinat / Parmesan

Vegetarisch

A/G/L

20,-

Menüportion 17,-



SESAM-ZANDER

knuspriges Filet / pikanter Kartoffel-Spitzkohlsalat lauwarm
Chili / Miso / Rettich

D/F/N

26,-

Menüportion 22,-



ROTBARBE

gebratene Filets in Zitronenöl / Kartoffel-Erbsenpüree
kandierte Honig-Salz-Mandeln / Zuckerschoten

A/G/D/H

28,-

Menüportion 24,-



PICCATA VOM MAISHÄHNCHEN

gebackene Medaillons vom Paderborner Landhähnchen
Parmesan-Eihülle / Tomatennudeln / gegrillte Zucchini / Fenchelsaat

Regional

A/C/G/L

25,-

Menüportion 21,-



CARNE ASADA

rosa Angus-Roastbeef / Mojo rojo und Mojo verde
gebräunter Romana / geräucherter Chipotle-Chili / Rosmarin-Drillinge

31,-

Menüportion 26,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,50
aufgefüllt mit Sekt 2,50



HIMBEER-TÖRTCHEN
weiße Schokoladencreme / Haselnuß-Eis
Schoko-Crunch / Himbeermark
A/C/G/H

Vegetarisch

9,50

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig

G

7,50



Vegetarisch

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben

G/O

12,50

- 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
info@schaefers-restaurant.de