



MENÜ

BURRATINA

cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico
Pflücksalate / Cipolline / Kirschtomate

Vegetarisch

G/O



ROTE ZWIEBELSUPPE

kräftige Suppe / Brioche-Thymian-Croûton

Vegetarisch

a1/C/G



ESTRAGON-HÜHNCHEN

zart-geschmorte Keulen vom heimischen Maishähnchen
Estragonsauce / gebräunte Schupfnudeln / bunte Möhren

a1/C/G



LIMONCELLO-MOUSSE

fein-herb / dreierlei Fruchtpürees
Mango / Cassis / Himbeer

Vegetarisch

G

4-Gang-Menü 54,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 45,-



VORSPEISEN

ROTE ZWIEBELSUPPE
kräftige Suppe / Brioche-Thymian-Croûton

G

Vegetarisch

10,-



BURRATINA
cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico
Pflücksalate / Cipolline / Kirschtomate

G/O

Vegetarisch

15,-



BERLINER KALBSLEBER
geschnetzelte Leber / Schmorzwiebeln / Apfel
Kartoffelpuffer / Blattsalate

L

19,-



CARPACCIO
hauchdünne Scheiben vom Dry-Aged-Beef / gebratene Wildgarnele
gehobelte Stein-Champignons / Olivenöl / Parmesanspäne

B/G/O

22,-

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

GEMÜSE-BOLOGNESE

feine Bandnudeln / Tomaten-Kräutersugo
bunte Gemüse/ geriebener Parmesan

a1/G/L

Vegetarisch

20,-
Menüportion 17,-



ZANDERFILET

auf der Haut gebraten/ gegrillter Römersalat
Pellkartoffeln / Radieschen-Kräuterschmand

a1/D/G

29,-
Menüportion 25,-



ROTE MEERBARBE

gebratenen Filets in Zitrusöl / mediterraner Kartoffelstampf
kandierte Gewürz-Cashews / Basilikum-Erbesen à la creme

D/G/h4

31,-
Menüportion 27,-



ESTRAGON-HÜHNCHEN

zarte Keulen vom heimischen Maishähnchen
Estragonsauce / gebräunte Schupfnudeln / bunte Möhren

a1/C/G

Regional

28,-
Menüportion 24,-



PFEFFER-STEAK

rosa Angus-Roastbeef / gestoßener Pfeffer
Cognacrahm / geschmelzter Brokkoli / Kartoffel-Gratin

a1/G

34,-



DESSERT

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

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

Vegan

je Kugel 3,-
aufgefüllt mit Sekt 3,-



AFFOGATO CARAMEL

Espresso / gesalzenes Karamell-Eis / Walnuß-Brownie
a1C/G/h3

Vegetarisch

8,-



SCHOKOKUCHEN

lauwarm / Bananeneis in gerösteten Kokosraspeln
Mangopüree / Schokoladen-Crunch

Vegetarisch

a1/a4C/G

11,-

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE

mit Wildblüten-Honig

G

Vegetarisch

9,-



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE

mit Oliven und Weintrauben

G/O

14,50

- 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