



MENÜ

AROLSER LANDEI

bunte Pflücksalate / wachswieches Bio-Ei
Joghurt-Dressing / Kerne und Saaten

Vegetarisch

a5/C/G/M



BÄRLAUCHSUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Bärlauch-Croûtons

Vegan

a1/L



ZANDERFILET

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

a1/D/G



EIERLIKÖR

cremiges Eis / Eierlikör-Mousse / Erdbeer-Püree
Balsamico-Creme

Vegetarisch

C/G/O

4-Gang-Menü 54,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 45,-



VORSPEISEN

BÄRLAUCHSUPPE rahmige Suppe / Kokosmilch / Bärlauch-Croûtons a1/L	Vegan	10,-
AROLSER LANDEI bunte Pflücksalate / wachswieches Bio-Ei Joghurt-Dressing / Kerne und Saaten a5/C/G/M	Vegetarisch	13,-
GRÜNE SAUCE Carpaccio vom rosa gebratenem Roastbeef / Frankfurter grüne Sauce marinierte Wildkräuter / gehobelter Parmesan G/M		19,-
SPARGELSALAT knackiger grüner und weißer Spargel / Kirschtomaten alter Balsamico / gebratene Wildgarnelen B/O		23,-

SALATE

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



HAUPTGERICHTE

BÄRLAUCH-PASTA
feine Bandnudeln / Bärlauch-Pesto
Büffel-Mozzarella / Kirschtomaten / Parmesan

Vegetarisch

a1/G

22,-

Menüportion 19,-



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

a1/D/G

29,-

Menüportion 25,-



MEDITERRANES LAMM
sanft geschmorte Huft / Lamm-Köfte / gegrilltes Kotelette
leichte Knoblauchjus / Minz-Joghurt-Dip / kleines Ratatouille
Kartoffel-Gratin

a1/C/G

30,-



ROASTBEEF
rosa Angus-Roastbeef / Bärlauch-Hollandaise
bunte Frühlingsgemüse / Kartoffel-Gratin

C/G

34,-



DESSERT

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

je Kugel **3,-**
aufgefüllt mit Sekt **3,-**



AFFOGATO CARMEL
Espresso / gesalzenes Karamell-Eis / Walnuß-Brownie Vegetarisch
a1C/G/h3 **8,-**



EIERLIKÖR
cremiges Eis / Eierlikör-Mousse / Erdbeer-Püree Vegetarisch
Balsamico-Creme
C/G/O **10,50**

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE G
mit Wildblüten-Honig Vegetarisch **9,-**



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE G/O
mit Oliven und Weintrauben **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