



MENÜ

ZIEGENKÄSE-BRIOCHE

warmer Ziegenkäse auf gerösteter Brioche
Feigensenf / Wildkräuter / Erdbeeren / alter Balsamico

Vegetarisch

a1/C/G/M/O



SPARGELSUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Radieschenkresse

Vegan

a1



KNUSPER-MEDAILLONS

gebackene Medaillons vom Kalbsrücken in Pankokruste
gebratener Spargel / Ei-Brösel-schmelze
Kartoffel-Schnittlauchstampf

a1/D/G



ROTE GRÜTZE

fruchtiges Beeren-Kompott / Schmandeis mit Tonkabohne
getränkte Cantuccini in Vino Santo

Vegetarisch

a1/C/G/h1/O

4-Gang-Menü 51,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 43,-



VORSPEISEN

SPARGELSUPPE rahmige Suppe / Kokosmilch / Radieschenkresse	Vegan	
a1		10,-
★		
DRY-AGED-CARPACCIO hauchdünn vom Emslandrind / gegrillte Spargelspitzen Gartenkräuter / gehobelter Parmesan	Regional	
G		19,-
★		
SPARGEL-MOUSSE pikante Mousse / Spargelsalat / Wildkräuter gebratene Wildgarnelen / gebeizter Bömlo-Lachs / grüne Sauce		
B/D/G/O		23,-

SALATE

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



HAUPTGERICHTE

BÄRLAUCH-PASTA
feine Bandnudeln / Bärlauch-Pesto
Büffel-Mozzarella / Kirschtomaten / Parmesan
a1/G

Vegetarisch

22,-
Menüportion 18,-



SPARGEL-RAGOÛT
gedämpftes Heilbuttfilet bei 70°C / Hummer-Dillsahne
Beluga-Linsen / Jasmin-Reis
a1/B/D/G

29,-
Menüportion 25,-



SPARGEL „KLASSISCH“
Portion weißer Stangenspargel / Sauerländer Schinken
zerlassene Butter / neue Kartoffeln
G

Auch vegetarisch oder vegan
Regional

28,-
Menüportion 24,-



KNUSPER-MEDAILLONS
gebackene Medallions vom Kalbsrücken in Pankokruste
gebratener Spargel / Ei-Bröselschmelze
Kartoffel-Schnittlauchstampf
a1/C/G

30,-
Menüportion 26,-



TERES MAJOR
rosa Cut vom Emsland Dry-Aged-Beef / Bärlauch-Hollandaise
Römersalat mit Caesars-Dressing / Brat-Drillinge
C/D/G/M

Regional

34,-
Menüportion 29,-



DESSERT

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

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

Vegan

je Kugel 2,80
aufgefüllt mit Sekt 2,80



ERDBEERE-RHABARBER-SCHOKOLADE

lauwarmer Schokokuchen / Rhabarber-Mandelmilch-Smoothie
fruchtiges Kompott mit Ingwer / Zartbittereis

Vegetarisch

a1/C/G/h1

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