



MENÜ

SPARGEL-ERDBEER-SALAT

bunte Pflücksalate / Joghurt-Dressing
gepuffter Quinoa

Vegetarisch

G



SPARGELSUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Gartenkresse

Vegan

a1



KNUSPER-MEDAILLONS

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

a1/C/G



BALSAMICO-ERDBEEREN

cremiges Vanille-Eis mit Eierlikör
Tonkabohnen-Sahne

Vegetarisch

C/G/O

4-Gang-Menü 51,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 43,-



VORSPEISEN

SPARGELSUPPE rahmige Suppe / Kokosmilch / Gartenkresse a1	Vegan	10,-
★		
DRY-AGED-CARPACCIO hauchdünn vom Emslandrind / gebräunte Spargelspitzen Gartenkräuter / gehobelter Parmesan G	Regional	19,-
★		
WILDGARNELEN grüner Spargel / Wildkräuter / Kirschtomaten alter Balsamico / Ricottaspäne B/G/O		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

BÄRLAUCH-PASTA feine Bandnudeln / Bärlauch-Pesto Büffel-Mozzarella / Kirschtomaten / Parmesan a1/G	Vegetarisch	22,- Menüportion 18,-
MAISCHOLLE gedämpfte Filets bei 70°C / Spargel-Ragoût Beluga-Linsen / Jasmin-Reis a1/B/D/G		30,- Menüportion 26,-
SPARGEL „KLASSISCH“ Portion weißer Stangenspargel / Sauerländer Schinken zerlassene Butter / neue Kartoffeln G	Auch vegetarisch oder vegan Regional	29,- Menüportion 25,-
KNUSPER-MEDAILLONS gebackene Medallions vom Kalbsrücken in Pankokruste gebratener Spargel / Ei-Bröselschmelze Kartoffel-Schnittlauchstampf a1/C/G		31,- Menüportion 27,-
ROASTBEEF rosa Angus-Beef / Bärlauch-Hollandaise Römersalat mit Caesars-Dressing / gebratene Drillinge C/D/G/M		34,-



DESSERT

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

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

Vegan

je Kugel 3,-
aufgefüllt mit Sekt 3,-



SCHOKOLADE

lauwarmer Schokokuchen / Rhabarber-Mandelmilch-Smoothie
Himbeerpüree / 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