



# MENÜ

## SPARGEL-ERDBEER-SALAT

bunte Pflücksalate / Joghurt-Dressing  
Kerne und Saaten

Vegetarisch

a4/G/M/N



## SPARGEL-SUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Bärlauch-Croûtons

Vegan

a1



### Hauptgang nach Wahl:

ZANDERFILET

oder

KNUSPER-MEDAILLONS



## BALSAMICO-ERDBEEREN

Vanille-Schmand-Eis / Balsamicocreme  
Tonkabohnen-Sahne

Vegetarisch

C/G/O

4-Gang-Menü 55,-

3-Gang-Menü  
ohne Suppe 46,-



## VORSPEISEN

<b>SPARGEL-SUPPE</b> rahmige Suppe / Kokosmilch / Bärlauch-Croûtons a1/L	Vegan	10,-
★		
<b>SPARGEL-ERDBEER-SALAT</b> bunte Pflücksalate / Joghurt-Dressing Kerne und Saaten a4/G/M/N	Vegetarisch	15,-
★		
<b>CARPACCIO</b> hauchdünne Scheiben vom Dry-Aged-Beef gebräunte Spargelspitzen / gehobelter Parmesan G	Regional	19,-
★		
<b>ATLANTISCHE ROTGARNELEN</b> in Zitronenöl gebraten / knackiger grüner Spargel Kirschtomaten / alter Balsamico / Wildkräuter B/O		23,-

## SALATE

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



# HAUPTGERICHTE

<b>BÄRLAUCH-PASTA</b> feine Bandnudeln / Bärlauch-Pesto Büffel-Mozzarella / Kirschtomaten / Parmesan	Vegetarisch	
a1/G		22,-
★	Menüportion	19,-
<b>MAISCHOLLE</b> gedämpfte Filets bei 70°C / Spargel-Ragoût Beluga-Linsen / Biryani-Reis		31,-
a1/D		
★		
<b>ZANDERFILET</b> auf der Haut gebraten / gegrillter Römersalat Pellkartoffeln / Radieschen-Kräuterschmand		29,-
a1/D/G	Menüportion	25,-
★		
<b>SPARGEL „KLASSISCH“</b> Portion weißer Stangenspargel / Sauerländer Schinken zerlassene Butter / neue Kartoffeln	Regional auch vegetarisch oder vegan	29,-
G	Menüportion	25,-
★		
<b>KNUSPER-MEDAILLONS</b> gebackene Medallions vom Kalbsrücken in Pankokruste gebratener Spargel / Ei-Bröselschmelze Kartoffel-Schnittlauchstampf		30,-
a1/C/G	Menüportion	26,-
★		
<b>DRY-AGED-BEEF</b> rosa Cut vom Emsland-Rind (Teres Major) / Bärlauch-Hollandaise bunte Frühlingsgemüse / Kartoffel-Gratin	Regional	35,-
C/G		



## DESSERT

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

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



**AFFOGATO CAMEL**  
Espresso / gesalzenes Karamell-Eis / Walnuß-Brownie Vegetarisch  
a1/C/G/h3 **8,-**



**SCHOKOLADE**  
lauwarmer Kuchen / dunkle Mousse / Zartbitter-Eis Vegetarisch  
Schoko-Crunch / Himbeer-Püree  
a1/C/F/G **11,50**

## KÄSE

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



Vegetarisch

**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.schaefer-restaurant.de](http://www.schaefer-restaurant.de)  
[info@schaefer-restaurant.de](mailto:info@schaefer-restaurant.de)