



# MENÜ

## BÜFFEL-MOZZARELLA

Mozzarella di Campana / alter Balsamico  
Nektarinen-Wildkräutersalat

Vegetarisch

G/O



## PFIRSICH-MÖHREN-SUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Chiliöl / Koriander

Vegan



## SALTIMBOCCA

Medaillons vom Maishähnchen / Parmaschinken / Salbei  
Basilikum-Tomatennudeln / gegrillte Zucchini

Regional

a1



## GRAPEFRUIT-SORBET

fruchtig-herbe Mousse / Beeren-Kompott  
frische Sommerbeeren

Vegetarisch

G

4-Gang-Menü 49,-

3-Gang-Menü  
ohne Suppe 41,-



## VORSPEISEN

**PFIRSICH-MÖHREN-SUPPE**  
rahmige Suppe / Kokosmilch / Chiliöl / Koriander

Vegan

9,50



**NEUER MATJES**  
würziges Tatar / Wachtel-Spiegelei / Kartoffelpuffer  
Apfel-Meerrettich-Dip / Pflücksalat

C/D/G/O

18,-



**GLASNUDEL-SALAT**  
lauwarm / Wakame / Spitzkohl / Möhren / Sesamöl / Chili / Minze  
gegrillte atlantische Wildgarnelen / Krabben-Chips / Erdnuß-Crunch

B/E/N

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

**PISTOU-NUDELN**  
feine Bandnudeln / rotes Pistou  
grüner Spargel / Kirschtomaten / geriebener Pecorino  
a1/G/h1/O

Vegetarisch

22,-  
Menüportion 18,-



**THAI-ZANDER**  
gebratenes Filet / gebräunter Pak-Choi / mariniertes Baby-Spinat  
Sesamöl / gegrillte Wassermelone / gebackene Reisbällchen  
a1/D/N

28,-  
Menüportion 24,-



**SPANISCHER FISCHINTOPF**  
kräftiger Tomaten-Gemüsesud / rote Meerbarbe / Kabeljau  
Grünschalmuschel / Wildgarnele / Calamari / frisches Baguette  
a1/B//D/L/R

29,-  
Menüportion 25,-



**SALTIMBOCCA**  
Medaillons vom Maishähnchen / Parmaschinken / Salbei  
Basilikum-Tomatennudeln / gegrillte Zucchini  
a1/C/G

Regional

27,-  
Menüportion 23,-



**SURF 'N TURF**  
rosa Angus-Beef / Würzbutter / gegrillte Wildgarnele  
gebratener Brokkoli / Patatas Bravas mit Salsa

Regional

34,-  
Menüportion 29,-

B/G



## DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,80  
aufgefüllt mit Sekt 2,80



**AFFOGATO**  
Tonkabohnen-Vanilleeis / Espresso  
Himbeer-Mandel-Brownie / Aprikosen-Sorbet  
a1/C/G/h1/h2

Vegetarisch

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