



MENÜ

ZIEGEN-BRIOCHE

warmer Ziegenkäse auf gerösteter Brioche
Feigensenf / Pflücksalate / Pfirsichspalten

a1/G/M/O

Vegetarisch



TOMATENSUPPE

pikante Suppe / gezupfte Burratina / Basilikum
gebackene Knoblauchstange

a1/G

Vegetarisch



SALTIMBOCCA

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

a1

Regional



KIRSCH-KALTSCHALE

fruchtige kalte Suppe / Cookie-Eiscreme
Waldmeistersahne

a1/C/G

Vegetarisch

4-Gang-Menü 51,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 43,-



VORSPEISEN

TOMATENSUPPE

pikante Suppe / gezupfte Burratina / Basilikum
gebackene Knoblauchstange

Vegetarisch

a1/G

10,-



ZIEGEN-BRIOCHE

warmer Ziegenkäse auf gerösteter Brioche
Feigensenf / Pflücksalate / Pfirsichspalten

a1/G/M/O

16,-



NEUER MATJES

würziges Tatar / Wachtel-Spiegelei / Kartoffelpuffer
Apfel-Meerrettich-Dip / Blattsalate

C/D/G/O

19,-



GEGRILLTE GAMBAS

Jamon Serrano / Galia-Melone / Manchego
Pimientos de Padrón / Wildkräuter / Aioli

B/C/G

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 Ricotta

Vegetarisch

a1/G/h1/O

22,-
Menüportion 18,-



SEETEUFEL

gebratene Medaillons / marinierter Baby-Spinat lauwarm
Sesamöl / gegrillte Wassermelone / gebackene Reisbällchen

a1/D/N

33,-
Menüportion 28,-



WOLFSBARSCH

im Ganzen aus dem Ofen / Zitrusöl / Rosmarin / Tomaten
Kalamata-Oliven / geröstete Fenchelsaat / frisches Baguette

a1/D/O

30,-



SALTIMBOCCA

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

Regional

a1

28,-
Menüportion 24,-



SURF 'N TURF

rosa Angus-Beef / Würzbutter / gegrillte Wildgarnelen
gebratener Brokkoli / gebackene Kartoffeln mit Salsa Brava

B/G

35,-



DESSERT

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

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

Vegan

je Kugel 3,-
aufgefüllt mit Sekt 3,-



AFFOGATO-CARAMEL

Salz-Karamell-Eis / Espresso / Pfirsich-Sorbet / Lavendelhonig
Himbeer-Mandel-Brownie (Glutenfrei)

Vegetarisch

C/G/h1/h2

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