



MENÜ

BURRATA

cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico
Rucola / Cipolline / Kirschtomate

Vegetarisch

G/O



PFIRSICH-MÖHREN-SUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Chiliöl

Vegan



MAISHÄHNCHEN

auf der Haut gebratene Brust vom heimischen Maishähnchen
bunte Sommergemüse / Kräuter-Velouté / gebräunte Schupfnudeln

Regional

a1/C/G



SOMMERBEEREN

fruchtiges Kompott / frische Beeren
fein-herbes Zitronen-Ingwer-Mousse

Vegetarisch

G

4-Gang-Menü 55,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 46,-



VORSPEISEN

PFIRSICH-MÖHREN-SUPPE
rahmige Suppe / Kokosmilch / Chiliöl

Vegan

10,-



BEEF-TEA
kräftige, klare Rinder-Consommée
kleine Wurzelgemüse / Dry-Aged-Tatar-Cracker

a1/L

12,50



BURRATA
cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico
Rucola / Cipolline / Kirschtomate

Vegetarisch

G/O

16,-



KALBSLEBER
geschnitzte Leber / Pfirsich-Römersalat
Joghurt-Dressing / Heidelbeeren / geröstete Sonnenblumenkerne

19,-



GTEGRILLTE WASSERMELONE
gebratene atlantische Rotgarnelen / Wildkräuter
Sesamöl / pikante Krabbenchips

B/N/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

LINGUINE ALLA MILANAISE
feine Bandnudeln / pikanter Tomatensugo
Basilikum / geriebener Parmesan

Vegetarisch

a1/G

19,-

mit Dry-Aged Fleischbällchen

24,-

mit gebratenen Wildgarnelen

28,-



DORADE

im Ganzen aus dem Ofen / gegrillte Tomaten / Oliven / Zitrusöl
geröstete Fenchelsaat / frisches Baguette

a1/D/O

30,-



SEETEUFEL-SALTIMBOCCA

gespickte Medaillons mit Parmaschinken und Salbei
rote Pistou-Nudeln / gebratener grüner Spargel

a1/D/h1

34,-

Menüportion

29,-



MAISHÄHNCHEN

auf der Haut gebratene Brust vom heimischen Maishähnchen
bunte Sommergemüse / Kräuter-Velouté / gebräunte Schupfnudeln

Regional

a1/C/G

29,-

Menüportion

25,-



SURF´N TURF

rosa Cut vom Emsland Dry-Aged-Beef / gegrillte Wildgarnele
Würzbutter / grüne Bohnen / Patatas Bravas mit Salsa

Regional

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 CAMEL
Espresso / gesalzenes Karamell-Eis / Walnuß-Brownie Vegetarisch
a1C/G/h3 **8,-**



HIMBEER-TÖRTCHEN
weiße Schokoladencreme / Haselnuß-Eis Vegetarisch
Himbeer-Mangopüree / Schokoladen-Crunch
a1/a4/C/G/h2 **11,50**

KÄSE

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



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
info@schaefer-restaurant.de