Menü

WILDKRÄUTERSALAT
bunte Pflücksalate / frische Mango
confierte Wildgarnelen / Orangen-Chili-Vinaigrette

B/O

GAZPACHO
pikante, kalte Gemüse-Tomatensuppe
Knoblauch-Croûtons

Vegan

a1/L/O

KALBSFILET
gebratene Pfifferlinge, dunkle Bratenjus / Butter-Knöpfle
geriebenem Berg-Blütenkäse

a1/C/G/L/O

ZITRONEN-MOUSSE
fruchtig-herbe Mousse / Heidelbeer-Kompott
Cantuccini-Brösel

Vegetarisch

a1/G/h1

4-Gang-Menü 58,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 49,-

Vorspeisen

GAZPACHO
pikante, kalte Gemüse-Tomatensuppe
Knoblauch-Croûtons

Vegan

a1/L/O

10,-

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

a1/L

12,-

KALBSLEBER
geschnetzelte Leber in Salbeibutter/ Römersalat
frische Heidelbeeren / Joghurt-Dressing

G/M

19,-

WILDKRÄUTERSALAT
bunte Pflücksalate / frische Mango
confierte Wildgarnelen / Orangen-Chili-Vinaigrette

B/O

22,-

Salate

Vegetarisch

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

G/O

9,-

BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

19,-

als Vorspeise 12,-

HAUPTGERICHTE

PFIFFERLING-NUDELN
feine Bandnudeln / gebratene Pfifferlinge in Olivenöl
gegrillte Kirschtomaten / geriebener Parmesan
a1/G

Vegetarisch

22,-
Menüportion 19,-

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

33,-
Menüportion 28,-

BOUILLABAISSE
kräftiger Fenchel-Möhrensud / rote Meerbarbe / Grünschalmuschel
Wolfsbarsch / Garnelen / frisches Baguette / Sauce Rouille
a1/B/C/D/L/M/R

30,-

SPANISCHER GRILLTELLER
rosa Dry-Aged-Beef / Rosmarin-Lammrücken / Maishähnchen-Spieß
buntes Ofengemüse / zweierlei Mojo / Patatas bravas
a1/C/G

34,-

KALBSFILET
gebratene Pfifferlinge, dunkle Bratenjus / Butter-Knöpfle
geriebenem Berg-Blütenkäse / Wildkräutersalat / alter Balsamico
a1/C/G/L/O

35,-
Menüportion 30,-

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)
C/G/h1/h2
Vegetarisch

11,-

Käse

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig
G
Vegetarisch

9,-

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben
G/O

14,50

Unsere Geschenkidee für einen lieben Menschen!

Einen Gutschein von Schafers 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