



MENÜ

TOMATEN-NEKTARINEN-SALAT

fruchtig-frischer Salat, Mozzarella Buffalo di Capana
Rucola / alter Balsamico

Vegetarisch

G/O



KRAFTBRÜHE

klare Rinder-Consommé / kleines Wurzelgemüse
Steinpilz-Flädle

a1/C/G/L



DUROC-FILET

Medaillons vom spanischem Duroc-Schwein, frische Pfifferlinge
Rahmsauce, Butter-Knöpfe mit geriebenem Bergblütenkäse

a1/C/G



KOKOS-LIMONCELLO-MOUSSE

fein-herbe Mousse, frische Ananas
Himbeersauce

Vegan

4-Gang-Menü 56,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 47,-



VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE

klare Rinder-Consommé / kleines Wurzelgemüse
Steinpilz-Flädle

a1/C/G//L

10,-



TOMATEN-NEKTARINEN-SALAT

fruchtig-frischer Salat, Mozzarella Buffalo di Campana
Rucola / alter Balsamico

Vegetarisch

G/O

16,-



MARACUJA-LACHS

hausgebeizter Lachs, pikanter, körniger Avocado-Frischkäse-Dip
Rettich / Salatgurke / Tortilla-Chips

D/G/O

19,-



VITELLO-GARNELE

dünne Scheiben vom gebratenem Kalb / Thunfischcreme
gegrillte Wildgarnelen / halb getrocknete Tomaten / Pflücksalate / Parmesan

B/D/G/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

PIFFERLING-NUDELN

feine Bandnudeln / gebratene Pilze in Olivenöl
Kirschtomaten / geriebener Parmesan

Vegetarisch

a1/G

22,-

Menüportion

19,-



ZANDERFILET

auf der Haut gebraten / sautierte Pfifferlinge
Petersiliensauce / Kartoffel-Lauch-Stampf

a1/D/G

29,-

Menüportion

25,-



BOUILLABAISSE

würziger Fenchel-Möhrensud / Seeteufel / Rotbarbe / Wildgarnele
Calamari / frisches Baguette mit roter Pistou

a1/B/D/h1/L

31,-



DUROC-FILET

Medaillons vom spanischem Duroc-Schwein, frische Pfifferlinge
Rahmsauce, Butter-Knöpfe mit geriebenem Bergblütenkäse

a1/C/G

30,-

Menüportion

26,-



TERIYAKI-BEEF

rosa Cut vom Emsland-Rind / würzige Glace
gegrillter Pak Choi / Pimentos de Patrón / roter Brat-Paprika / Kartoffel-Gratin

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 CARAMEL

Espresso / gesalzenes Karamell-Eis / Walnuß-Brownie
a1C/G/h3

Vegetarisch

8,-



SANDDORN-SCHOKO

fein-herbes Sanddorneis / lauwarmer Schoko-Kuchen
Brombeer-Püree

Vegetarisch

a1/C/G/h2

11,50

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE

mit Wildblüten-Honig

G

9,-



Vegetarisch

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE

mit Oliven und Weintrauben

G/O

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