



MENÜ

FELDSALAT

Rote Bete / Apfel / milder Ziegenfrischkäse in Amaranth-Knusper
Granatapfelkerne / Joghurt-Dressing

Vegetarisch

A/C/G/M



WALDECKER SÜDFRÜCHTE

rahmige Steckrübensuppe / Rote-Bete-Pesto

Vegetarisch

G/L



ZANDER

gebratenes Filet / Kürbis-Salbei-Brösel
rahmiges Wirsinggemüse / Salzkartoffeln

A/D/G



ENTENBRUST

Sous-Vide gegart / gebratene Mie-Nudeln / Hoisinsauce
Wasabi-Erbesen / gegrillte Paprika

A/F/N



ZWEIERLEI MOUSSE

weiße Schokolade / Espresso / fruchtiges Beeren-Kompott
Schlagsahne / Nuss-Krokant

Vegetarisch

C/G/H

5-Gang-Menü 63,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 46,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 39,-



VORSPEISEN

WALDECKER SÜDFRÜCHTE
rahmige Steckrübensuppe / Rote-Bete-Pesto

Vegetarisch

G/L

8,-



THAI-HÜHNERSUPPE
Zitronengras / Chili / Gemüse / Kokosmilch / Sesam-Chicken-Stick

A/F/N/L

9,-



SCHEPPERLING
Waldecker Ofenkuchen / geräucherter Lachs / Gurke
Honig-Schmand-Dip / Blattsalate

Regional

A/C/D/G/M

17,-



GLASNUDEL-SALAT
lauwarm / Wakame / Spitzkohl / Sesamöl
gegrillte Wildgarnelen / grüne Chilisauce / Erdnuß-Crunch

B/E/F/N

21,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

G/O

Vegetarisch

7,50



BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

16,-

als Vorspeise 10,50



HAUPTGERICHTE

HERBSTLICHE GEMÜSE-PASTA

Grünkohl / Kürbis / Rote Bete / Möhren
Rosinen / geriebener Parmesan

Vegetarisch

A/G/O

19,-

Menüportion

16,-

dazu nach Wahl: Gebratene Gänseleber in Portweinjus

L/O

6,-



BIRYANI-REIS

pikanter Basmatireis / würziges Linsencurry / Kokosmilch
Blumenkohl / Romanesco / Brokkoli / Gewürz-Cashews

Vegan

H/L

21,-

Menüportion

18,-

dazu nach Wahl: Gegrilltes Meerbarbenfilet in Zitronenöl

D

7,-



ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / Kürbis-Salbei-Brösel
rahmiges Wirsinggemüse / Salzkartoffeln

A/D/G

26,-

Menüportion

22,-



ENTENBRUST

Sous-Vide gegart / gebratene Mie-Nudeln / Hoisinsauce
Wasabi-Erbesen / gegrillte Paprika

A/F/N

27,-

Menüportion

23,-



ANGUS-BEEF

rosa Roastbeef / gestoßener Pfeffer / Cognac-Sahnesauce
buntes Buttergemüse / Brat-Drillinge

G

31,-

Menüportion

26,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,40
aufgefüllt mit Sekt 2,20



TARTE TATIN
lauwarmer Apfelkuchen / Apfel-Sanddorneis
Calvados-Creme fraîche
A/C/G

Vegetarisch

9,50

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig

G

7,50



Vegetarisch

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben

G/O

12,50

- 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.schaefers-restaurant.de
info@schaefers-restaurant.de