



MENÜ

FELDSALAT

warmer Ziegenkäse auf gerösteter Brioche
Feigensenf / Granatapfel-Joghurt-Dressing

Vegetarisch

a1/C/G/M/O



KRAFTBRÜHE

klare Rinder-Consommé / kleine Wurzelgemüse
Steinpilz-Flädle

a1/C/G/L



REHRAGOÛT

sanft geschmort in Rotweinsauce / Preiselbeer-Schmand
Birnenspalten / Rosenkohl / Butterknöpfle

a1/C/G/L/O



APFEL-INGWER-MOUSSE

fein-herbe Mousse / Glühweinkirschen
Spekulatius-Brösel

Vegetarisch

a1/C/G/h1/O

4-Gang-Menü 54,-

3-Gang-Menü ohne Suppe 45,-



VORSPEISEN

WALDECKER SÜDFRÜCHTE
rahmige Steckrüben-Möhrensuppe
Rote Bete-Pesto

Regional
Vegan

10,-



FELDSALAT

warmer Ziegenkäse auf gerösteter Brioche
Feigensenf / Granatapfel-Joghurt-Dressing

Vegetarisch

17,-

a1/C/G/M/O



GÄNSELEBER

gebratene Leber in Portweinsauce
Boskop / kandierte Walnüsse / Feldsalat

19,-

h3/O



LIMETTEN-LACHS-CARPACCIO

hauchdünne Scheiben in Zitrusöl / frische Mango
confierte Rotgarnele mit Vanille und Chili auf Wildkräutern
Sesam-Nori-Chips

22,-

B/D/N/O

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

Vegetarisch

9,-

G/O



BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

19,-

F/G/O

als Vorspeise 12,-



HAUPTGERICHTE

HERBSTLICHE GEMÜSE-PASTA

feine Bandnudeln / Grünkohl / Hokkaido / Rote Bete
gezupfte Burratina / geriebener Parmesan

Vegetarisch
oder vegan

a1/G

22,-

Menüportion

19,-



ZANDERFILET

auf der Haut gebraten / knuspriger Speck
Rahmsauerkraut / glacierte Weintrauben / Salzkartoffeln

a1D/G/h2

29,-

Menüportion

25,-



NORDSEEZUNGE

im Ganzen in Mehl und Butter gebratenen / Zitrone / Petersilie / Kapern
Schwenkkartoffeln / Blattsalate in Joghurt-Dressing

a1/G

Tagespreis



REHRAGOÜT

sanft in Rotwein geschnmort / Preiselbeer-Schmand
Birnenspalten / Rosenkohl / Butterknöpfle
a1/C/G/L/O

30,-

Menüportion

26,-



GÄNSEBRATEN „KLASSISCH“

Brust und Keule von der Hafermastgans, feine Jus
Rotkohl, gefüllter Schmorapfel, Kartoffelklöße
h1/O

34,-



TERES MAJOR

rosa Cut vom Emslandrind-Dry Aged Beef / würzige Pfeffer-Kräuter Regional
Whiskyrahmsauce / gegrillter Brokkoli / Kartoffel-Gratin

a1/G

35,-



DESSERT

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

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

Vegan

je Kugel 3,-
aufgefüllt mit Sekt 3,-



SCHOKOKUCHEN

lauwarm / Bananeneis in gerösteten Kokosraspeln
Mangopüree / Schokoladen-Crunch

Vegetarisch

a1/a4C/G

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.schaefer-restaurant.de
info@schaefer-restaurant.de