



# MENÜ

## FELDSALAT

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

a1/C/G/M/O

Vegetarisch



## 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

a1/C/G/h1/O

Vegetarisch

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

a1/C/G/M/O

17,-



### GÄNSELEBER

gebratene Leber in Portweinsauce  
Boskop / kandierte Walnüsse / Feldsalat

h3/O

19,-



### LIMETTEN-LACHS-CARPACCIO

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

B/D/N/O

22,-

## 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

**HERBSTLICHE GEMÜSE-PASTA**  
feine Bandnudeln / Grünkohl / Hokkaido / Rote Bete  
gezapfte Burratina / geriebener Parmesan  
a1/G

Vegetarisch  
oder vegan

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



**REHRAGOÛT**  
sanft in Rotwein geschmort / Preiselbeer-Schmand  
Birnenspalten / Rosenkohl / Butterknöpfe  
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  
Whiskyrahmsauce / gegrillter Brokkoli / Kartoffel-Gratin  
a1/G

Regional

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.schaefers-restaurant.de](http://www.schaefers-restaurant.de)  
[info@schaefers-restaurant.de](mailto:info@schaefers-restaurant.de)