Menü

FELDSALAT
Tête de Moine / roter Feigensenf
Granatapfel-Joghurt-Dressing / Brioche-Croûtons
a1/C/G/M/O

Vegetarisch



KRAFTBRÜHE
klare Tafelspitz-Consommé / kleine Wurzelgemüse
Grießnocke
a1/C/G/L



<u>Hauptgang nach Wahl:</u>

ZANDERFILET

oder

REH-RAGOÛT



BRATAPFEL-INGWER
fein-herbe Mousse / Glühweinkirschen
Lebkuchenbrösel
a1/C/G/h2

Vegetarisch

4-Gang-Menü 56,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 47,-

Vorspeisen

WALDECKER SÜDFRÜCHTE
rahmige Steckrüben-Möhrensuppe/ Kokosmilch
Rote-Bete-Pesto
Vegan
10,-

FELDSALAT
Tête de Moine / roter Feigensenf
Granatapfel-Joghurt-Dressing / Brioche-Croûtons
a1/C/G/M/O
Vegetarisch
17,-

GÄNSELEBER
gebratene Leber / Portwein-Pflaumenjus
Boskop-Apfel / kandierte Walnüsse / Feldsalat
h3/O
19,-

HERBST-CARPACCIO
Rettich / Rote Bete / geräucherte Entenbrust
Rotkohl-Mangosalat / Lauchzwiebel / Balsamico
B/C/O
22,-

Salate

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand
G/O
Vegetarisch
9,-

BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse
F/G/O
20,-
als Vorspeise 13,-

Hauptgerichte

HERBSTLICHE GEMÜSE-PASTA
Vegetarisch oder Vegan

feine Bandnudeln / Hokkaido / Grünkohl / Rote Bete / Kernöl
Büffel-Mozzarella / geriebener Parmesan

a1/G

22,-
Menüportion 19,-

SPECK-ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / Rahmsauerkraut
knuspriger Bacon / glacierte Weintrauben / Salzkartoffeln

a1/D/G

29,-
Menüportion 25,-

REHRAGOÛT

sanft geschmort, Preißelbeer-Schmand
Birnenspalten / Rosenkohl / Butterknöpfle

a1/C/G/L/O

30,-
Menüportion 26,-

GÄNSEBRATEN „KLASSISCH"

Brust und Keule von der Hafermastgans / feine Jus
Rotkohl / gefüllter Boskop-Schmorapfel / Kartoffelklöße

O

36,-

TOURNEDOS „ROSSINI“
Regional

Filet-Medaillons vom Emsland-Dry Aged-Beef / dunkle Madeirasauce
Gänseleber-Mousse / Romaneso-Röschen / Kartoffel-Trüffel-Plätzchen

C/G

38,-
Menüportion 32,-

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,-

SCHOKO-MANGO-KOKOS
lauwarmer Kuchen / Kokos-Eis in gerösteten Raspeln
Mango-Püree / Schokoladen-Crunch
a1/a4/C/G

Vegetarisch

11,50

Käse

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig

G

9,-

Vegetarisch

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben

G/O

15,-

- Sämtliche Preise inklusiv Bedienung und MWSt. -

Unsere Geschenkidee für einen lieben Menschen!

Einen Gutschein von Schaefers RESTAURANT

...und für Ihre größeren Festlichkeiten stellen wir Ihnen gerne
unsere Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung!

Fragen Sie uns!

Telefon: 05691 / 7652 mobil: 0173 / 5133019

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