



MENÜ

BÜFFEL-MOZZARELLA

marinierter Baby-Spinat / alter Balsamico
Kirsch-Tomaten

Vegetarisch

G/O



SPARGEL-SUPPE

rahmige Suppe / Currysahne

Vegetarisch

G/L



ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / Kartoffel-Erbspüree
Zuckerschoten / Thymian-Brösel-schmelze

A/D/G



KNUSPER-MEDAILLONS

gebackene Filets vom Diepholzer-Kräuterschwein / frischer Spargel
grüne Sauce / Kartoffel-Röstzwiebelstampf

Regional

A/C/G



ERDBEEREN

cremig-es Eierlikör-Eis / Balsamico-Erdbeeren
Vanille-Sahne

Vegetarisch

C/G/O

5-Gang-Menü 59,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 44,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 37,-



VORSPEISEN

SPARGEL-SUPPE rahmige Suppe / Currysahne G/L	Vegetarisch	8,-
★		
BÜFFEL-MOZZARELLA marinierter Baby-Spinat / alter Balsamico Kirsch-Tomaten G/O	Vegetarisch	13,-
★		
CARPACCIO hauchdünn / vom Dry-Aged-Beef gebräunte Spargelspitzen / Parmesanspäne G	Regional	17,-
★		
SPARGEL-ERDBEER-SALAT gegrillte atlantische Wildgarnelen / Pflücksalate Joghurt-Dressing B/C/G		20,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand G/O	Vegetarisch	7,-
★		
BUNTER SALATTELLER mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse F/G/O		15,- als Vorspeise 10,-



HAUPTGERICHTE

BÄRLAUCH-NUDELN frische Tagliatelle / Bärlauch-Pesto milder Ziegenfrischkäse / Kirschtomaten / Parmesan	Vegetarisch	
A/C/G		18,-
★	Menüportion	15,-
ZANDER auf der Haut gebratenes Filet / Kartoffel-Erbspüree Zuckerschoten / Thymian-Brösel-schmelze		
A/D/G		23,-
★	Menüportion	19,-
MAISCHOLLE gedämpfte Filets bei 70°C / Spargel-Ragoût Beluga-Linsen, Basmati-Reis		
A/D/G		26,-
★	Menüportion	22,-
SPARGEL „KLASSISCH“ Portion weißer Stangenspargel / Sauerländer Schinken zerlassene Butter / neue Kartoffeln	Regional Auch vegetarisch oder vegan	
G		24,-
★	Menüportion	20,-
KNUSPER-MEDAILLONS gebackene Filets vom Diepholzer Kräuterschwein / frischer Spargel grüne Sauce / Kartoffel-Röstzwiebelstampf	Regional	
A/C/G/N		25,-
★	Menüportion	21,-
DRY-AGED-BEEF rosa Emsland-Rind / Bärlauch-Hollandaise sautiertes Frühlingsgemüse / Brat-Drillinge	Regional	
C/G		30,-
	Menüportion	26,-



DESSERT

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

je Kugel 2,20
aufgefüllt mit Sekt 2,-



LATTE-MACCHIATO-TÖRTCHEN Vegetarisch
Kaffee-Sahne / Nougatcreme / Himbeer-Mango-Mark
Schoko-Brownie
A/C/G/H 9,50

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE G
mit Wildblüten-Honig 7,50



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE Vegetarisch
mit Oliven und Weintrauben G/O 11,-

- 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