



MENÜ

BURRATINA

cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico
Pflücksalate / Nektarinen

Vegetarisch

G/O



APRIKOSEN-MÖHREN-SUPPE

rahmige Suppe / Kokosmilch / Chiliöl

Vegan



GLASNUDEL-SALAT

lauwarm / Wakame / Spitzkohl / Sesamöl / Chili
gegrillte atlantische Wildgarnelen / Teriyaki-Glace / Erdnuß-Crunch

B/E/F/N



MAISPOULARDE

Brust vom Paderborner Landhuhn / Vadouvan-Möhren
dunkle Jus / Zartweizen-Risotto

Regional

A/M/N



KIRSCH-KOMPOTT

dunkle Schoko-Mousse / fruchtiges Kompott
Schlagsahne

Vegetarisch

C/G

5-Gang-Menü 62,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 45,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 38,-



VORSPEISEN

APRIKOSEN-MÖHREN-SUPPE
rahmige Suppe / Kokosmilch / Chiliöl

Vegan

8,-



BURRATINA
cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico
Pflücksalate / Nektarinen

Vegetarisch

G/O

14,-



TATAR
handgeschnitten / vom Dry-Aged-Beef
Wachtel-Spiegelei / Miso-Mayonaise / Blattsalate

Regional

C/F/N

18,-



GLASNUDEL-SALAT
lauwarm / Wakame / Spitzkohl / Sesamöl / Chili
gegrillte atlantische Wildgarnelen / Teriyaki-Glace / Erdnuß-Crunch

B/E/F/N

21,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

Vegetarisch

G/O

7,-



BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

15,-

als Vorspeise 10,-



HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE
frische Nudeln / Gemüse-Bolognese
Büffel-Mozzarella / Baby-Spinat / Parmesan

Vegetarisch

A/C/G/L

19,-

Menüportion 16,-



DORADE
im Ganzen aus dem Ofen / Grilltomaten / Oliven / Rosmarin
Zitrusöl / Knoblauch-Röstbrot

A/D

27,-



SEETEUFEL-SALTIMBOCCA
gespickte Medaillons mit Parmaschinken und Salbei
rote Pistou-Nudeln, gebratener grüner Spargel

A/C/D/G/E

28,-

Menüportion 24,-



MAISPOULARDE
Brust vom Paderborner Landhuhn / Vadouvan-Möhren
dunkle Jus / Zartweizen-Risotto

Regional

A/M/N

25,-

Menüportion 21,-



SURF´N TURF
rosa Emsland-Rind / gegrillte Wildgarnele / Würzbutter
Römersalat mit Caesars Dressing / Brat-Drillinge

Regional

B/G/N

32,-

Menüportion 27,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,40
aufgefüllt mit Sekt 2,20



ERDBEER-CHEESECAKE
fruchtiges Törtchen / frische Erdbeeren
Joghurt-Eis / geriebene Tonkabohne
A/C/G/F/H

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