



MENÜ

ZIEGEN-BRIOCHE

warmer Ziegenkäse auf geröstetem Brioche
Feigen-Senf / Pflücksalate / gepuffter Amaranth

Vegetarisch

A/C/G/M



KÜRBIS-SUPPE

rahmige Suppe vom Hokkaido / Kokosmilch / Kernöl

Vegan



ZANDER

auf der Haut gebratenes Filet / sautierte Pfifferlinge
Spitzkohl-Kürbis-Salat / Kartoffelstampf

A/D/G



PICCATA

gebackene Medaillons vom Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle
Tomaten-Nudeln / gegrillte Zucchini

A/C/G



LIMETTEN-MOUSSE

dreierlei Fruchtpüree / Mango / Cassis
Himbeer

Vegetarisch

G

5-Gang-Menü 62,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 45,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 38,-



VORSPEISEN

KÜRBIS-SUPPE rahmige Suppe vom Hokkaido / Kokosmilch / Kernöl	Vegan	8,-
★		
ZIEGEN-BRIOCHE warmer Ziegenkäse auf geröstetem Brioche Feigen-Senf / Pflücksalate / gepuffter Amaranth A/C/G/M	Vegetarisch	14,-
★		
KALBSLEBER geschnetzelte Kalbsleber in Salbeibutter Romana-Salat / Joghurt-Dressing / Heidelbeeren G/M		18,-
★		
TAPAS Jamon Serrano / Galia-Melone / Manchego / Kalmar-Salat gegrillte atlantische Wildgarnelen / Jalapenos / Oliven B/G/R		21,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand G/O	Vegetarisch	7,50
★		
BUNTER SALATTELLER mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse F/G/O		16,-
	als Vorspeise	10,50



HAUPTGERICHTE

PFIFFERLING-NUDELN
frische Nudeln / gebratene Pilze in Olivenöl
Kirsch-Tomaten / Parmesan

Vegetarisch

A/C/G

20,-

Menüportion 17,-



ZANDER
auf der Haut gebratenes Filet / sautierte Pfifferlinge
Spitzkohl-Kürbis-Salat / Kartoffelstampf

A/D

25,-

Menüportion 21,-



BOUILLABASSE
würziger Möhren-Fenchelsud / Seeteufel / Rotbarbe / Wildgarnele
Grünschalmuschel / frisches Baguette

A/B/D/L/R

28,-

Menüportion 24,-



PICCATA
gebackene Medaillons vom Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle
Tomaten-Nudeln / gegrillte Zucchini

A/C/G

26,-

Menüportion 22,-



TERES MAYOR
Cut vom Dry-Aged Emsland-Rind / Salsa-Roja
gegrillter Brokkoli / Rosmarin-Kartoffeln

Regional

B/G/N

30,-

Menüportion 26,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,40
aufgefüllt mit Sekt 2,20



SANDDORN
fein-herbes Eis / lauwarmes Schokoküchlein
Portwein-Zwetschgen
A/C/G/H/O

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.schaefer's-restaurant.de
info@schaefer's-restaurant.de