



MENÜ

ZIEGEN-BRIOCHE

warmer Ziegenkäse auf gerösteter Brioche
würzige Feigensenfsauce / Apfel / Rote Bete / Pflücksalate
a1/C/G/M/O

Vegetarisch



KÜRBISSUPPE

vom Hokkaido / Kokosmilch / steirisches Kernöl
Kürbiskern-Crunch

Vegan



INVOLTINI

gefüllte Kalbsröllchen mit Blattspinat, Prosciutto und Ricotta
Tomatensugo-Putanesca / geröstete Fenchelsaat / Basilikumnudeln
a1/C/D/G



BIRNEN-SCHOKO-TRIFLE

Schichtdessert im Glas / Biskuit / Birnen-Kompott
zweierlei Creme / Walnußeis
a1/C/G/h3

Vegetarisch

4-Gang-Menü 51,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 43,-



VORSPEISEN

KÜRBISSUPPE
vom Hokkaido / Kokosmilch / steirisches Kernöl
Kürbiskern-Crunch Vegan

9,50



SCHEPPERLING
Waldecker Ofenkuchen / gefüllt mit hausgebeizter Lachs
Honig-Kräuterschmand / Blattsalate Regional

18,-



MEERESFRÜCHTE
gebräunte Jakobsmuschel mit Lardo / gegrillte Garnele mit Aioli
Oktopus-Carpaccio mit getrockneten Tomaten / Wildkräuter / Balsamico

23,-

B/C/G/M/O/R

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand Vegetarisch

9,-



BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

19,-
als Vorspeise 12,-

F/G/O



HAUPTGERICHTE

KÜRBIS-NUDELN feine Bandnudeln / Hokkaido / Knoblauch / Chili Radicchio / Kernöl / geriebener Pecorino a1/G	Vegetarisch oder Vegan	21,- Menüportion 18,-
SPECK-ZANDER gebratenes Filet / knuspriger Bacon Rahmsauerkraut / Birnenspalten / Kartoffel-Puffer a1/D/G		27,- Menüportion 23,-
HEILBUTT gedämpftes Filet / Schwarzwurzel-Linsengemüse Thymian- Bröselbutter / Salzkartoffeln D/G		29,- Menüportion 25,-
INVOLTINI gefüllte Kalbsröllchen mit Blattspinat, Prosciutto und Ricotta Tomatensugo-Putanesca / geröstete Fenchelsaat / Basilikumnudeln a1/C/D/G		28,- Menüportion 24,-
DRY-AGED-BEEF vom Emsland-Rind / rosa Filet-Medailon / geschmorte Short-Ribs Rotwein-Schalotten-Jus / gegrillter Brokkoli / Kartoffel-Gratin G/L	Regional	33,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,80
aufgefüllt mit Sekt 2,80



SANDDORN
lauwarmer Schoko-Kuchen / fein-herbes Sanddorneis
Portwein-Pflaumen / geröstete Haselnüsse
a1/C/G/h2

Vegetarisch

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
info@schaefers-restaurant.de