



MENÜ

APFEL-FELDSALAT

Bio-Ei / Forellenkaviar / Laugencroustons
Möhren-Ingwerdressing

Auch vegetarisch

A/C/D/G



TAFELSPITZ-CONSOMMÉ

klare Kraftbrühe / Wurzelgemüse
Bergkäse-Knusperstange

A/G/L/N



SPECK-ZANDER

gebratenes Filet / Rahmwirsing / knuspriger Bacon
glacierte Birnen / Salzkartoffeln

A/D/G



KALBSBRATEN

sanft geschmort / kräftige Bratensauce
Schwarzwurzelgemüse / Haselnuß-Kartoffelstampf

G/H/L



SANDDORN-EIS

fein-herb und cremig / Brombeermark
Tonkabohnensahne / Kaffee-Cantuccinis

Vegetarisch

G/H

5-Gang-Menü 54,-

4-Gang-Menü
ohne Fisch 39,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe und Fisch 33,-



VORSPEISEN

KARTOFFELSUPPE
rahmige Suppe / geräucherte Leberwurst
Schmand

Auch vegetarisch

G/L



7,50

TAFELSPITZ-CONSOMMÉ
klare Kraftbrühe / Wurzelgemüse
Bergkäse-Knusperstange

A/G/L/N



7,50

APFEL-FELDSALAT
Bio-Ei / Forellenkaviar / Laugencrouçons
Möhren-Ingwerdressing

Auch vegetarisch

A/C/D/G



11,-

BEEF-TATAR
handgeschnitten / pikant gewürzt
geröstetes Dinkelbrot / Blattsalate / Vanille-Chilidip

A/C/D/G/M



15,-

CURRYWURST
grobe Fenchel-Salsiccia / gegrillte Gambas
hausgemachter Ketchup / Adorfer Curry

B/L/M

18,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE
in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

Vegetarisch

G/O



6,50

BUNTER SALATTELLER
mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

14,-

als Vorspeise 9,50



HAUPTGERICHTE

KÜRBIS-NUDELN feine Bandnudeln / Hokkaido / Chili / Knoblauch / Minze steirisches Kernöl / geriebener Pecorino A/C/G	Vegetarisch	14,-
Wahlweise mit gegrillten Garnelen B oder mit Geflügelleber in Portweinjus	Menüportion je Stück	11,- 2,50 3,50
★		
SPECK-ZANDER gebratenes Filet / Rahmwirsing / knuspriger Bacon glacierte Birnen / Salzkartoffeln A/D/G		22,-
	Menüportion	18,-
★		
THAI-FISCH-CURRY gedünstetes St.Petersfischfilet / gegrillte Garnelen Kokosmilch / bunte Gemüse / Basmatireis B/D/F/N		24,-
	Menüportion	20,-
★		
MARINIERTES KRÄUTERSCHWEIN marmoriertes Rückensteak vom Kräuterschwein / Weißbierjus lauwarmes Kümmelkraut / gebratene Semmelknödel A/C/G		21,-
	Menüportion	17,-
★		
KALBSBRATEN sanft geschmort / kräftige Bratensauce Schwarzwurzelgemüse / Haselnuß-Kartoffelstampf G/H/L		23,-
	Menüportion	19,-
★		
RINDER-ROASTBEEF rosa gebraten / Borretanezwiebeln in Portwein-Balsamicoreduktion Pilz-Raviolis / Kürbis-Bröselbutter A/C/G		28,-
	Menüportion	24,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,-
aufgefüllt mit Sekt 2,-



SCHOKOLADE
dunkle Mousse mit Ingwer / lauwarmes Küchlein
Kompott von heimischen Birnen / geröstete Mandeln
A/C/G/H

Vegetarisch

9,-

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit tasmanischem Honig

G

7,-

Vegetarisch



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Oliven und Weintrauben

G/O

10,50

- 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

