



# MENÜ

## BURRATINA

cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico  
Pflücksalate / Borettane-Zwiebel

Vegetarisch

G/O



## FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

rahmige Suppe / Büffel-Caprese am Spieß  
Basilikum

Vegetarisch

a1/G



## PICCATA

Medaillons vom Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle  
Tomaten-Kräuternudeln / gegrillte Zucchini / geröstete Fenchelsaat

a1/C/G



## ROTE GRÜTZE

fruchtiges Beeren-Kompott / Joghurt-Mango-Mousse  
Tonkabohnensahne

Vegetarisch

a1/C/G

4-Gang-Menü 51,-

3-Gang-Menü  
ohne Suppe 43,-



## VORSPEISEN

<b>FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE</b> rahmige Suppe / Büffel-Caprese am Spieß Basilikum	Vegetarisch	
a1/G		10,-
		
<b>BURRATINA</b> cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico Pflücksalate / Borettane-Zwiebel	Vegetarisch	
G/O		16,-
		
<b>KALBSLEBER</b> geschnetzelte Leber / knackiger Römersalat Grapefruit / Joghurt-Dressing		
G/h4		19,-
		
<b>CARPACCIO</b> dünne Scheiben vom Emsland-Dry-Aged-Filet / gegrillte Rotgarnele frische Steinchampignons / Wildkräuter / Parmesan		
B/G/O		22,-

## SALATE

<b>GEMISCHTE BLATTSALATE</b> in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand	Vegetarisch	
G/O		9,-
		
<b>BUNTER SALATTELLER</b> mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse		
F/G/O		19,-
	als Vorspeise	12,-



# HAUPTGERICHTE

## WOKNUDELN

gebratene Mie-Nudeln / Sesamöl / Chili  
bunte Gemüse / Pilze / Erdnuß-Crunch

Vegan

a1/E/N

21,-  
Menüportion 18,-



## ZANDERFILET

auf der Haut gebraten / gegrillter Romana mit Zitrusöl  
Pellkartoffeln / Radieschen-Kräuterschmand

a1/D/G

28,-  
Menüportion 24,-



## ROTE MEERBARBE

in Aromen gebratene Filets / marinierter Baby-Spinat lauwarm  
gegrillte Kirschtomaten / Kartoffelplätzchen

a1/C/D/G

30,-  
Menüportion 26,-



## PICCATA

Medaillons vom Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle  
Tomaten-Kräuternudeln / gegrillte Zucchini / geröstete Fenchelsaat

a1/C/G

29,-  
Menüportion 25,-



## „TERIYAKI“-BEEF

rosa Angus-Roastbeef / würzige Glace / grüner Spargel mit rotem Paprika  
gebackene Kartoffeln mit Wasabi-Öl

a1/F/N

34,-



## DESSERT

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

Vegan

je Kugel 3,-  
aufgefüllt mit Sekt 3,-



**HIMBEER-TÖRTCHEN**  
weiße Schokoladencreme / Himbeerpüree  
Haselnuß-Eis  
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](http://www.schaefers-restaurant.de)  
[info@schaefers-restaurant.de](mailto:info@schaefers-restaurant.de)