



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

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

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand	Vegetarisch	
G/O		9,-
		
BUNTER SALATTELLER 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 Vegetarisch
weiße Schokoladencreme / Himbeerpüree
Haselnuß-Eis
a1/C/G/h2 11,-

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE
mit Wildblüten-Honig G 9,-
Vegetarisch



AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE G/O 14,50
mit Oliven und Weintrauben

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