



# MENÜ

## BURRATINA

cremige Käsespezialität aus Apulien / alter Balsamico  
Tomaten-Rucola-Salat / Salz-Honigmandeln

Vegetarisch

G/h1/O



## KRAFTBRÜHE

klare Rinderconsommée / Wurzelgemüse  
Bärlauchflädle

a1/C/G/L



## DUROC-FILET

Medaillons vom iberischem Durocschwein  
frische Pfifferlinge / Rahmsauce / Bergkäse-Knöpfele

a1/C/G



## KOKOS- LIMONCELLO-MOUSSE

fruchtig-herbe Mousse / marinierte Ananas mit Minze  
Himbeerpüree

Vegetarisch

G

4-Gang-Menü 49,-

3-Gang-Menü  
ohne Suppe 41,-



## VORSPEISEN

### KRAFTBRÜHE

klare Rinderconsommée / Wurzelgemüse  
Bärlauchflädle

a1/C/G/L

9,-



### KALBSLEBER

geschnetzelte Kalbsleber in Salbei-Bröselbutter  
Römersalat / Joghurt-Dressing / Heidelbeeren

a1/G

18,-



### SERRANO-MELONE

hauchdünner Schinken / Galia-Melone / gegrillte Gambas  
Wildkräuter mit geriebenem Manchego

B/G/O

22,-

## SALATE

### GEMISCHTE BLATTSALATE

in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

G/O

Vegetarisch

9,-



### BUNTER SALATTELLER

mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

19,-

als Vorspeise 12,-



# HAUPTGERICHTE

**PFIFFERLING-PASTA**  
feine Bandnudeln / gebratene Pilze in Olivenöl  
gegrillte Kirschtomaten / Parmesan  
a1/G

Vegetarisch  
oder Vegan

21,-  
Menüportion 18,-



**ZANDER**  
gebratenes Filet / sautierte Pfifferlinge  
Butter-Möhren / Kartoffel-Schnittlauchstampf  
a1/D/G

28,-  
Menüportion 24,-



**BLACK-TIGER-SPIß**  
gegrillte Garnelen / Kokosmilch / Reismudeln  
Thai-Curry / bunte Gemüse  
B/N

29,-  
Menüportion 25,-



**DUROC-FILET**  
Medaillons vom iberischem Durocschwein  
frische Pfifferlinge / Rahmsauce / Bergkäse-Knöpfle  
a1/C/G

27,-  
Menüportion 23,-



**TERIYAKI-BEEF**  
rosa Angus-Beef / würzige Sauce  
grüne Chili-Sesam-Bohnen / gebratene Drillinge

a1/F/N

31,-  
Menüportion 27,-



## DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,80  
aufgefüllt mit Sekt 2,80



**SCHOKO-KIRSCH**  
lauwarmer Schoko-Kuchen / fruchtiges Kirsch-Kompott  
Amarena-Eis / dunkle Mousse  
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)