



MENÜ

FELDSALAT

Tête de Moine / Laugen-Croûtons
Granatapfelkerne / Joghurt-Dressing

a1/C/G/O

Vegetarisch



KRAFTBRÜHE

klare Rinder-Consommée
Eierstich / kleine Wurzelgemüse

C/G/L



OCHSENBÄCKCHEN

sanft geschmort / dunkle Bratensauce
Erbsen und Möhren / gebratene Semmelknödel

a1/C/G/L



BRATAPFEL-MOUSSE

feine Mousse / Glühweinkirschen
Gewürz-Spekulatius

a1/C/G

Vegetarisch

4-Gang-Menü 51,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 43,-



VORSPEISEN

STECKRÜBEN-MÖHRENSUPPE
rahmige Suppe / Rote Bete-Pesto

Vegan

9,50



FELDSALAT
Tête de Moine / Laugen-Croûtons
Granatapfelkerne / Joghurt-Dressing

Vegetarisch

a1/C/G/O

15,-



GÄNSELEBER
gebratene Leber / Portweinsauce / kandierte Walnüsse
glasierte Boskospalten / Feldsalat in Walnußöl

h3/O

20,-

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

HERBSTLICHE GEMÜSE-PASTA
feine Bandnudeln / Grünkohl / Hokkaido / Rote Bete
Ricotta-Dip / geriebener Parmesan

Vegetarisch

a1/G

21,-
Menüportion 18,-



ZANDERFILET

gebratenes Filet / Röstzwiebel-Schnittlauchstampf
gebräunter Kohlrabi / Kürbis-Butterschmelze

a1/D/G

28,-
Menüportion 24,-



GÄNSEBRATEN „KLASSISCH“

Brust und Keule von der Hafermastgans, feine Jus
Rotkohl, gefüllter Schmorapfel, Kartoffelklöße

h2/O

31,-



OCHSENBÄCKCHEN

sanft geschmort / dunkle Bratensauce
Erbsen und Möhren / gebratene Semmelknödel

a1/C/G/L

28,-
Menüportion 24,-



ENTRECÔTE

rosa Angus-Beef mit Fettkern / Sauce Café de Paris
gebräunter Römersalat mit Panko-Chili-Crunch, frisches Baguette

a1/D/G/M

34,-



DESSERT

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

Vegan

je Kugel 2,80
aufgefüllt mit Sekt 2,80



TARTE TATIN
lauwarmer Apfelkuchen / Apfel-Ingweweis
Calvados-Creme fraîche
a1/C/G

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