



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüsejulienne

Rumpsteak vom Angusrind
mit Kräutersaitlingen,
Rahmwirsing,
Gratinkartoffeln

Panna cotta von der weißen Schokolade
mit gerösteten Erdnüssen
Orangenfilets, Orangenmascarpone
Lebkuchencroutons

€ 37,50

Schröder's MENÜ II

Cremige
Kartoffel - Maronensuppe

Gebratenes Zanderfilet
auf Zitronenrisotto,
Brokkoliröschen,
Hummerschaumsauce

Salted Karamel
trifft Schokolade

€ 33.50

VORSPEISEN

Carpaccio von der Roten Beete
mit gratiniertem Ziegenkäse,
Wildkräutersalat und Walnüsse

€ 9,50

„Vorspeisen Dreierlei“
Mozzarella & Tomaten
Rucola mit gratiniertem Ziegenkäse
Graved Lachs, Baguette und Butter

€ 10,00

Carpaccio vom Angusrind
mit Pfifferlingen, Rucola & Parmesan
dazu Baguettebrot

€ 14,00

SUPPEN

Cremige
Kartoffel - Maronensuppe

€ 6,50

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüsejulienne

€ 6,50

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 18,50

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,
Dill - Gurkensalat

€ 22,50

Mariniertes Tomahawk vom Duroc-Schwein

(ca. 350 - 450g)

Thymianjus, Flower Sprouts
Kartoffel - Trüffelstampf

€ 27,50

Rumpsteak vom Angusrind

mit Kräutersaitlingen,
Rahmwirsing,
Rosmarinkartoffeln

€ 32,50

Gebratenes Hirschrückenfilet

Pfifferling – Wildrahmsauce,
Flower Sprouts
Rosmarinkartoffeln

€ 32,50

Unsere Fleischtipp's

Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen am Tisch tranchiert

Doppeltes Rumpsteak

(ca. 220g / Person)
mit frischen Pilzen,
Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen, marktfrisches Gemüse,
Kartoffel - Trüffelstampf & Gratinkartoffeln

€ 34,00 pro Person

Aus unserer Heimatküche

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind
auf Bohnencassoulet
Gratinkartoffeln

€ 23,50

Brust & Keule von der Bauernente

-mit Ahornsirup glasiert-
Thymianjus,
Rotkohl & Gratinkartoffeln

€ 26,00

Burger

Burger „Alex“

saftiges Rinderhacksteak (180g),
-tagesfrisch & rosa gebraten-
Kräutercreme, Rucola,
Schmorzwiebeln, Emmentaler,
Honig - Senf - Sauce,
Pommes frites

€ 14,50

Veganer Burger

saftiges Beyond Paddie,
auf Rucola, Tomatenchutney
& veganer Käse
Pommes frites

€ 12,50

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Zanderfilet

auf Zitronenrisotto,
Brokkoliröschen
Hummerschaumsauce

€ 24,50

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Chorizo – Kaperntapenade
Blumenkohl . Erbsen,
Kartoffelstampf

€ 23,00

Pasta

Teigtaschen

mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt
-in Pilzrahm geschwenkt-
Rucola & Parmesan

€ 12,00

Salate

Salatkomposition

Gezupfte Blattsalate der Saison
in Limettenvinaigrette,
mit Tomaten, Radieschen, Gurken, Paprika,
geröstete Sonnen- und Kürbiskerne
€ 9,50

...wählen Sie dazu:

Gebrautes Hähnchenbrustfilet	€ 6,50
Gratinierte Ziegenkäsetaler	€ 4,00

Liebe Gäste,

bitte sprechen Sie mit uns, wenn Sie auf bestimmte
Lebensmittel - Bestandteile allergisch reagieren.

Gerne informieren wir Sie über die von uns
verwendeten Zutaten in den Speisen.

Zudem liegt auch eine Speisekarte für Sie bereit,
die Auskunft über die Allergene gibt.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
bei uns im Haus.

Ihre Familie Schröder,
sowie das gesamte Team vom Hotel Schröder