



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Zwiebelcremesuppe
mit gebratenem Apfel

Rumpsteak vom Angusrind
Kaffeejus
Champignons . Bohnen
Gratinkartoffeln

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

€ 38,50

Schröder's MENÜ II

Tomatenconsommé
mit Tomaten - Concassé

Gebratenes Skreifilet & Garnelen
auf Zitronenrisotto,
wilder Brokkoli . Fenchel
Hummerschaumsauce

Salted Karamel
trifft Schokolade

€ 35.50

VORSPEISEN

Grüner Spargel
im Parmaschinkenmantel
mit Parmesan überbacken
Knoblauchdip . Wildkräutersalat
Baguette und Butter

€ 11,50

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

€ 11,00

Carpaccio vom Angusrind
mit Pfifferlingen, Rucola & Parmesan
dazu Baguettebrot

€ 14,00

SUPPEN

Zwiebelcremesuppe
mit gebratenem Apfel

€ 7,50

Tomatenconsommé
mit Tomaten - Concassé

€ 7,50

Karotten - Ingwercremesuppe

€ 7,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 19,50

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,
Dill - Gurkensalat

€ 23,50

Rumpsteak vom Angusrind

Kaffeejus
Champignons . Bohnen
Gratinkartoffeln

€ 34,00

Tomahawk vom Duroc-Schwein

(ca. 350 - 450g)

Thymianjus, marktfrisches Gemüse,
Kartoffel - Trüffelstampf

€ 29,50

Unsere Fleischtipp's

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste

Thymianjus . wilder Brokkoli
Fenchel - Safran - Püree

€ 35,00

Aus unserer Heimatküche

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-
auf Bohnencassoulet
Gratinkartoffeln

€ 23,50

Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen am Tisch tranchiert

Doppeltes Rumpsteak

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

€ 35,00 pro Person

Burger

Burger „Alex“

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

€ 16,00

Veganer Burger

saftiges Beyond Paddie,
auf Rucola,
Barbecuesauce
veganer Käse
Pommes frites

€ 14,50

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Skreifilet & Garnelen

auf Zitronenrisotto,
wilder Brokkoli . Fenchel
Hummerschaumsauce

€ 25,50

...wussten Sie eigentlich?

Skrei, den arktischen Winterkabeljau, gibt es nur aus Norwegen und immer nur im Winter.

Pasta

Rote Beete Gnocchis
mit frischen Champignons
-in Weißweinrahm geschwenkt-
Birne & Walnuss . Rucola & Parmesan

€ 14,50

Linguini
in Safran - Orangenschaum,
mit Jacobsmuschel und Garnelen

€ 18,50

Salate

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

...wählen Sie dazu:

Gebratenes 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