



---

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

## SCHRÖDER'S

### Schröder's MENÜ I

Zwiebelcremesuppe  
mit gebratenem Apfel

Rumpsteak vom Angusrind  
Kaffeejus  
Champignons . Bohnen  
Gratinkartoffeln

„Ton in Ton“  
Erdbeerparfait . frische Erbeeren  
Haselnussch crunch

€ 38,50

### Schröder's MENÜ II

Tomatenconsommé  
mit Tomaten - Concassé

Gebrautes Kabeljaufilet & 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

**Spargelcremesuppe**

€ 6,50

---

---

## Spargelspezialitäten

---

...ausgestochen frisch...

eine Portion frischer Spargel

-vom Spargelhof Schloh aus Hellwege-

mit Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln,  
Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

€ 19,50

dazu genießen Sie:

**Altländer Katenrauchschinken**

in hauchdünne Scheiben geschnitten

+ € 8,00

**Schweineschnitzel**

„Wiener-Art“

+ € 10,00

**Rumpsteak vom Angusrind**

+ € 16,00

**„Original Wiener Schnitzel“**

vom Kalb

+ € 13,00

**Gebratenes Lachsfilet**

+ € 14,00

**Portion Rührei**

+ € 4,00

---

## 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

---

## 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 Kabeljaufilet & Garnelen

auf Zitronenrisotto,  
wilder Brokkoli . Fenchel  
Hummerschaumsauce

€ 25,50

---

## 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

---

## Bowls

---

**Bunte Salatbowl**  
frische Avocado . Ananas  
knackige Edamame . Rote Beete  
Kirschtomaten . frische Blattsalate  
Reis . Mango - Chili Dressing

€ 11,50

...wählen Sie dazu:

. 6 Garnelen	€ 8,50
. gratinierte Ziegenkäsetaler	€ 4,50
. Gravedlachs	€ 4,50
. Hähnchenbruststreifen	€ 6,00

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