



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Kartoffel - Lauchcremesuppe
mit Pfifferlingen

Rumpsteak vom Angusrind
Portweinzwiebeln . Kräuterbutter
karamalisierte Apfelscheiben
Kartoffel - Trüffelstampf

Zwetschgencrumble . Kirschsauce
Vanillecreme . Pistazien

€ 39,50

Schröder's MENÜ II

Kürbis - Ingwercremesuppe

Gebratenes Steinbeißerfilet
Romanesco
Rote Beete - Risotto
Orangenchutney

Mousse von der dunklen Schokolade
Orangensauce

€ 36,50

VORSPEISEN

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

€ 9,50

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

€ 11,00

Carpaccio vom Angusrind
mit Pfifferlingen, Rucola & Parmesan
dazu Baguettebrot

€ 14,50

SUPPEN

Kartoffel - Lauchcremesuppe
mit Pfifferlingen

€ 7,50

Kürbis - Ingwercremesuppe

€ 7,00

Soup of the day
“immer anders, immer lecker“
-fragen Sie gerne unseren Service-

€ 7,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 20,00

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,
Dill - Gurkensalat

€ 24,50

Rumpsteak vom Angusrind

Portweinzwiebeln . Kräuterbutter
karamalisierte Apfelscheiben
Kartoffel - Trüffelstampf

€ 34,50

Gebratenes Hirschrückenfilet

im Kräutermantel
auf Maronen - Kartoffelstampf
Zwetschgensauce . Rosenkohl

€ 34,50

Aus unserer Heimatküche

Brust & Keule von der Bauernente

-mit Ahornsirup glasiert-
Thymianjus,
Apfelrotkohl & Gratinkartoffeln

€ 27,00

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-
Apfelrotkohl . Kartoffelstampf

€ 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

€ 36,00 pro Person

Burger

Burger „Alex“

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

€ 16,00

...alternativ: . mit Süßkartoffel Pommes frites

. als vegetarische Variante mit einem saftigen Beyond Paddie auf Erbsenbasis.

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Steinbeißerfilet

Romanesco
Rote Beete - Risotto
Orangenchutney

€ 24,50

Pasta

Frische Tagliatelle
in Cognac-Rahmsoße geschwenkt,
mit Pfifferlingen, frittiertem Rucola
& Parmesan

€ 18,50

-vegetarisch-

Bowls

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

€ 12,50

...wählen Sie dazu:

- | | |
|--------------------------------|--------|
| . 5 Garnelen | € 8,50 |
| . gratinierter 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