



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

## SCHRÖDER'S

### Schröder's MENÜ I

Tomatenconsommé  
Maisgrieß - Tomatenconccassé

Rumpsteak vom Angusrind  
Pastinake . Bunte Möhren  
Gratinkartoffeln

Apfelcrumble  
Vanille - Schokocreme . Minze .  
Schokoladencrunch

€ 39,50

### Schröder's MENÜ II

Edelpilz - Kokoscappuccino  
Focaccia

Gebratenes Filet vom Skrei  
Belugalinsen . Krustentierschaum  
Kartoffel - Lauchstampf

Mousse  
von der dunklen Schokolade

€ 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

€ 12,00

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

€ 11,50

---

## SUPPEN

Tomatenconsommé  
Maisgrieß - Tomatenconcassé

€ 7,50

Edelpilz - Kokoscappuccino  
Focaccia

7,50

Bärlauchcreme  
Kräuteröl

€ 7,50

---

---

## Unsere Fleischtipp's

---

### Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 22,00

### "Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,  
Dill - Gurkensalat

€ 27,00

### Rumpsteak vom Angusrind

Pastinake . Bunte Möhren  
Gratinkartoffeln

34,50

### Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste

Preiselbeer – Orangenjus  
Bimi . grüner Spargel . Espuma  
Gratinkartoffeln

€ 35,00

---

## Aus unserer Heimatküche

---

### Gebratenes Maishähnchensupreme

-mit Kräutern unter der Haut gebraten-  
geschmorter Spitzkohl . Pestocreme . Thymianjus  
hausgemachte Chorizikroketten

€ 26,50

### Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-  
geröstete Selleriecreme . Gemüsebouquet  
Kartoffelstampf

€ 24,50

## Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen am Tisch tranchiert

### **Doppeltes Rumpsteak**

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

€ 37,00 pro Person

---

## Maritime Köstlichkeiten

---

### Gebratenes Filet vom Skrei

Belugalinsen . Krustentierschaum  
Kartoffel - Lauchstampf

28,00

---

## Pasta

---

### Kürbisgnocchi

Maronen . frittierter Salbei  
in Kokosöl . Parmesan

€ 15,50

-vegetarisch-

### Tagliatelle

Meeresfrüchte . Spinat  
Parmesan . Zitronen - Wermuthsauce

17,50

---

## Burger

---

### Burger „Alex“

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

€ 16,00

....mit Pommes frites + € 4,00

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

---

## Salat

---

### Couscussalat

Granatapfel . Avocado  
Tomate . Gurke  
Rote Beete . Salatbouquet  
Mango - Zitronencreme

€ 11,50

...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