



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Tomatenconsommé
Maisgrieß - Tomatenconccassé

Rumpsteak vom Angusrind
Espuma . Bimi . Grüner Spargel
Kräuterbutter . Gratinkartoffeln

Apfelcrumble
Vanille - Schokocreame . Minze
Schokoladencrunch

€ 39,50

Schröder's MENÜ II

Spargelcremesuppe

Gebratenes Filet vom Schellfisch
grüner Spargel . Krustentierschaum
Zitronenrisotto

Hausgemachtes Tiramisu
Passionsfrucht . Berren

€ 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

Spargelcremesuppe

€ 7,00

Bärlauchcreme
Kräuteröl

€ 7,50

Spargelspezialitäten

...ausgestochen frisch...

eine Portion frischer Spargel

-vom Spargelhof Schloh aus Hellwege-

mit Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln,
Sauce Hollandaise

€ 21,50

dazu genießen Sie:

Altländer Katenrauchschinken

in hauchdünne Scheiben geschnitten

+ € 8,00

Schweineschnitzel

„Wiener-Art“

+ € 11,00

Rumpsteak vom Angusrind

+ € 18,00

„Original Wiener Schnitzel“

vom Kalb

+ € 16,00

Gebratenes Schellfischfilet

mit Hummerschaumsauce

+ € 15,00

Portion Rührei

+ € 4,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 23,00

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,
Dill - Gurkensalat

€ 28,00

Rumpsteak vom Angusrind

Espuma . Bimi . Grüner Spargel
Kräuterbutter . Gratinkartoffeln

35,00

Aus unserer Heimatküche

Gebratenes Maishähnchensupreme

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

€ 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 Schellfisch

grüner Spargel . Krustentierschaum
Zitronenrisotto

€ 28,00

Orangenspargel mit Riesengarnelen

Vanille . Koriander
Rucola

€ 22,00

Pasta

Tagliatelle

Meeresfrüchte . Spinat
Parmesan . Zitronen - Wermuthsauce

€ 21,00

Risotto

Zitronenrisotto

grüner & weißer Spargel
Rucola . Parmesan

€ 14,00

-vegetarisch-

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

Bunte Salatbowl

frische Avocado . Ananas
knackige Edamame . Rote Beete
Kirschtomaten . frische Blattsalate
Reis . Mangodressing

€ 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