



---

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

**SCHRÖDER'S**

Schröder's MENÜ I

Tomatenconsommé  
Maisgrieß - Tomatenconccassé

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

Holunderparfait  
Erdbeersalat . Minze

€ 39,50

Schröder's MENÜ II

Spargelcremesuppe

Gebratenes Filet vom Schellfisch  
grüner Spargel . Krustentierschaum  
Zitronenrisotto

Cheesecake  
Rhabarber . Vanillecreme

€ 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

---

---

## 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 . Baguette

€ 24,00

---

## Pasta

---

### Tagliatelle

Meeresfrüchte . Spinat  
Parmesan . Zitronen - Wermuthsauce

€ 21,00

---

## Risotto

---

### Zitronenrisotto

grüner & weißer Spargel  
Rucola . Parmesan

€ 14,050

-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