



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Tomatenconsommé
Maisgrieß - Tomatenconcassé

Rumpsteak vom Angusrind
Espuma . Bimi . Karotten
Kräuterbutter . Gratinkartoffeln

Mousse von der dunklen Schokolade
Orangensauce . Beeren

€ 42,00

Schröder's MENÜ II

Karotten - Ingwercremesuppe
mit Kokos - Zitronengrasschaum

Gebratenes Filet vom Schellfisch
Mangold . Frühlingszwiebeln
Krustentierschaum . Zitronenrisotto

Cheesecake
Kiwigel . Zitronen - Vanillecreme

€ 37,00

VORSPEISEN

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

€ 11,00

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

€ 13,00

Carpaccio vom Angusrind
mit Pfifferlingen, Rucola & Parmesan
dazu Baguettebrot

€ 16,00

SUPPEN

Tomatenconsommé
Maisgrieß - Tomatenconcassé

€ 8,00

Karotten - Ingwercremesuppe
mit Kokos - Zitronengrasschaum

€ 8,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 24,00

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,
Dill - Gurkensalat

€ 28,00

Rumpsteak vom Angusrind

Espuma . Bimi . Karotten
Kräuterbutter . Gratinkartoffeln

35,00

Aus unserer Heimatküche

Gebratenes Maishähnchensupreme

-mit Kräutern unter der Haut gebraten-
geschmorte Spitzkohl . Thymianjus
hausgemachte Dauphinekartoffeln

€ 27,50

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

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

€ 25,50

**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

Mangold . Frühlingszwiebeln
Krustentierschaum . Zitronenrisotto

€ 28,00

Pasta

Tagliatelle

Meeresfrüchte . Spinat
Parmesan . Zitronen - Hummercremesauce

€ 21,00

Risotto

Pilzrisotto

Pfifferlinge . Champignons
Rucola . Parmesan

€ 14,50

-vegetarisch-

Burger

Burger „Alex“

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

€ 17,00

....mit Pommes frites + € 4,00

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

Pinsa

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.

Pinsa „Fico“

Feigen - Schmandcreme . Ziegenkäse
Tomate . Erbsensalat
Serranoschinken . Sonnenblumenkerne

€ 18,00

Pinsa „Tartufo“

Trüffelcreme . Pfifferlinge
Ruccola . Pinienkerne

€ 16,50

-vegetarisch-

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