



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Klare Ochsenschwanzsuppe
Maisgrieß . Gemüsejulienne

Rumpsteak vom Angusrind
Pilzespuma . Bohnen
Apfel . Birne
Kräuterbutter . Trüffel - Kartoffelstampf

Haselnussmousse
von der dunklen Schokolade
Mandelkrokant . Orangenparfait

€ 42,00

Schröder's MENÜ II

Zwiebelcremesuppe
gebackener Apfel

Gebrautes Filet von der Buttermakrele
Rotweinzwiebeln . Rosenkohl - Kimchi
Krustentierschaum
Kräuter - Senf - Kartoffelstampf

Bratapfelcrumble
Vanille - Schokoladencreme
Heidelbeergranite

€ 38,00

VORSPEISEN

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

€ 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

Vitello tonnato
Thunfischcreme . Erbsensalat
Kapernäpfel

€ 12,00

SUPPEN

Klare Ochsenschwanzsuppe
Maisgrieß . Gemüsejulienne

€ 9,00

Zwiebelcremesuppe
gebackener Apfel

€ 8,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 25,50

Rumpsteak vom Angusrind

Pilzespuma . Bohnen . Apfel . Birne
Kräuterbutter . Trüffel - Kartoffelstampf

35,00

Aus unserer Heimatküche

Brust & Keule von der Bauernente

-mit Ahornsirup glasiert-
Thymianjus . Apfel - Mangochutney
Apfelrotkohl . hausgemachte Kartoffelklöße

€ 29,00

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-
würziges Kürbispüree . wilder Brokkoli
Kürbis - Kartoffelgratin

€ 27,00

Gebratenes Hirschrückenfilet

-unter der Wacholder - Kräuterkruste-
Preisselbeer - Rosmarinjus
Mandelrosenkohl . Kürbis - Kartoffelgratin

€ 36,50

**Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen
am Tisch tranchiert**

Doppeltes Rumpsteak

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

€ 37,00 pro Person

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Filet von der Buttermakrele

Rotweinzwiebeln . Rosenkohl - Kimchi
Krustentierschaum . Kräuter - Senf - Kartoffelstampf

€ 28,00

Geflämmtes Lachsfilet

Senf - Beurre blanc . geröstete Schwarzwurzel
hausgemachte Kartoffel - Parmesanspitzen

€ 29,00

Pasta

Steinpilz - Ricotta - Ravioli
geröstete Birne . karamellisierte Walnüsse
Pilze . Ziegenkäse

€ 18,00

-vegetarisch-

„Trüffelpasta“
Tagliatelle . Trüffelcreme
Rucola . Parmesan
Frühlingslauch . Pinienkerne

€ 18,00

Risotto

Kürbisrisotto
eingelegter Butternut - Kürbis
Parmesan . Erbsensalat

€ 16,00

Burger

Burger „Alex“
saftiges Rinderhacksteak (180g),
-tagesfrisch & rosa gebraten-
Kräutercreme . Rucola,
gebackene Tomate . Lauchzwiebel . Cheddar
Honig - Senf - Sauce,

€ 18,00

...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 „Salmone“

Lachs . Citrus - Cremefraiche
Honig - Senfcreme . Dill . Kirschtomaten

€ 18,00

Salat

Bunte Salatbowl

Blattsalate in Kräutervinaigrette
Hummus . Trauben
Tomate . Kräuterreis
Kicherebsen . Rote Beete

€ 14,00

...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