



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Karotten - Ingwercremesuppe
Kokospraline . Gemüsestreifen

Rumpsteak vom Angusrind
glasierte Bohnen . Apfel . Birne
Kräuterbutter . Schmorzwiebel
Speck - Kartoffelstampf

Schokoladenbrownie
hausgemachtes Toffeeeis,
geschmorte Ananas . Minze

€ 42,00

Schröder's MENÜ II

Spargelcremesuppe

Gebratenes Zanderfilet
Romanesco . Radieschen . Tomatenespuma
Krustentiercreme
Kräuter - Kartoffelstampf

Apfelcrumble
Vanille - Schokoladencreme
Heidelbeergranite

€ 41,00

VORSPEISEN

Gebackener Grüner Spargel

Landrauchschinken
Knoblauch - Kräuter - Aioli
Wildkräutersalat
Baguettebrot

€ 12,00

„Vorspeisen Dreierlei“

Hausgemachtes Antipastigemüse
Rucola mit gratiniertem Ziegenkäse
Ceviche vom Lachs
Baguettebrot

€ 13,00

Carpaccio vom Angusrind

Frische Pilze . Balsamicocreme
Rucola & Parmesan . Baguettebrot

€ 16,00

SUPPEN

Karotten - Ingwercremesuppe

Kokospraline . Gemüsestreifen

€ 8,50

Hausgemachte Spargelcremesuppe

€ 7,00

Bouillabaisse

Weißfisch . Muschel
Lachs . Garnele . Frühlingsgemüse

€ 10,00

Spargelspezialitäten

...ausgestochen frisch...

eine Portion frischer Spargel (300g)

mit Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln,
Zitronenhollandaise . zerlassene Butter

€ 21,50

dazu genießen Sie:

Altländer Katenrauchschinken

in hauchdünne Scheiben geschnitten

+ € 8,00

Schweineschnitzel

„Wiener-Art“

+ € 13,00

„Original Wiener Schnitzel“

vom Kalb

+ € 18,00

Gebratenes Zanderfilet

mit Hummerschaumsauce

+ € 16,00

Portion Rührei

+ € 5,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 25,50

Rumpsteak vom Angusrind

glasierte Bohnen . Apfel . Birne
Kräuterbutter . Schmorzwiebel
Speck - Kartoffelstampf

35,00

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,
Dill - Gurkensalat

€ 30,00

Aus unserer Heimatküche

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-
Pastinakencreme . Pilze . Lauchzwiebeln
Kartoffelgratin

€ 27,00

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

Doppeltes Rumpsteak

(ca. 220g / Person)
mit frischen Pilzen,
Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen, marktfrisches Gemüse,
Kartoffelstampf & Kartoffelgratin

€ 39,00 pro Person

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Zanderfilet

Romanesco . Radieschen
Tomatenespuma . Krustentiercreme
Kräuter - Kartoffelstampf

€ 29,00

Pasta

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

€ 18,00

-vegetarisch-

Burger

Burger „Alex“
saftiges Rinderhacksteak (180g),
-tagesfrisch & rosa gebraten-
Tomaten - Aioli . Rucola,
eingelegte rote Zwiebeln . Cheddar
Honig - Senf - Sauce,

€ 18,00

...mit Pommes frites + € 4,00

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

Vegetarisch

Sautiertes Gemüse

Rote Beete . Papaya . Rucola . Tomate . Traube
Mozzarella . Sonnenblumenkerne

€ 14,00

Vegan

Kräuter - Falafel

Hummus . gebackene Tomate
Avocado . Quinoa . Blattsalate

€ 17,00

Bunte Salatbowl

Blattsalate in Kräutervinaigrette
Mango . Avocado
Tomate . Quinoa
Edamame . Papaya

€ 14,00

...wählen Sie dazu:

| | |
|--------------------------------|--------|
| . 5 Garnelen | € 8,50 |
| . gratinierter Ziegenkäsetaler | € 4,50 |
| . Graved - Lachs | € 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