HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder‘s MENÜ I

Gelbe Tomatencremesuppe
Tomatenpraline . Parmesanspäne

Entrecôte vom Angusrind
Bunte glasierte Karotten
Thymianjus
Nussbutter - Kartoffelstampf

Passionsfrucht - Tiramisu
Maracuja . Mandelkrokant

€ 44,00

Schröder‘s MENÜ II

Spargelcremesuppe

Gebratenes Lachsfilet
in Zitrusrotkohl gebeizt
Rote Betecreme . gebackene Papaya
grüner Spargel . Hummerschaum
Apfelrisotto

Rhabarbercrumble
Vanillecreme . Mandelkrokant

€ 41,00

VORSPEISEN

Grüner Ofenspargel
Landrauchschinken
Parmesan . Cashewkerne
Tomaten . Zitronenhonig
Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot

€ 12,00

„Vorspeisen Dreierlei“
Hausgemachtes Antipastigemüse
Rucola mit gratiniertem Ziegenkäse
Ceviche vom Lachs
Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot

€ 13,00

SUPPEN

Gelbe Tomatencremesuppe
Tomatenpraline . Parmesanspäne

€ 8,50

Hausgemachte Spargelcremesuppe

€ 7,00

Bouillabaisse
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

Entrecôte vom Angusrind
Bunte glasierte Karotten
Thymianjus
Nussbutter - Kartoffelstampf

35,00

Rosa Kalbsfilet
Zuckerschoten . Pilze der Saison
Trüffelespuma . Gratinkartoffeln

37,00

"Original Wiener Schnitzel"
- vom Kalb -
Preiselbeeren, Nussbutter - Kartoffelstampf
Tomatensalat

€ 30,00

Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen am Tisch tranchiert

Doppeltes Entrecôte vom Angusrind
(ca. 250g / Person)
frische Pilze . Thymianjus
Speckbohnen, marktfrisches Gemüse,
Kartoffel - Trüffelstampf & Kartoffelgratin

€ 42,00 pro Person

Burger

Burger „Alex“
saftiges Rinderhacksteak (180g),
-tagesfrisch & rosa gebraten-
karamelisierte Zwiebeln . Ziegenkäse
Rucola . krosser Speck
Smoked Barbecuesauce

€ 18,00

….mit Pommes frites + € 4,00

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

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Lachsfilet
in Zitrusrotkohl gebeizt
Rote Betecreme . gebackene Papaya
grüner Spargel . Hummerschaum
Apfelrisotto

€ 29,00

Konfierter Pulpo
Aubergine . Bimi . Kapernchrunch
Lauchzwiebeln . lauwarmer Tomatensalat

€ 25,00

Tempura - Garnelen
Kirschpaprika . lila Süßkartoffel
Schnittlauchaioli

€ 22,00

Pasta

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

-vegetarisch-

€ 18,00

„Brotzeit“

Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot
Katenrauchschinken . Ziegenkäse . Tomaten - Paprikarelis
Knoblauchaioli . Antipastigemüse . Krautsalat

€ 18,00

Vegetarisch

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

€ 14,00

Vegan

Spargel - Polentaschnitte
Schmortomate . Rucola
Parmesan

€ 17,00

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