

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Vorspeisen & Suppen

Matjes-Lachs-Tatar

pochiertes Eigelb, Rucola, Apfel, Radieschen, Kapern, Meerrettich-Limetten-Butter
Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot € 13,00

Carpaccio vom Angusrind

marinierter Rucola, gebratene Pfifferlinge, Sonnenblumenkerne, Parmesan, Tomate.
Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot € 14,00

Wildkräutersalat

frische Pfifferlinge, marinierte Tomaten, Apfelchips, Parmesan
Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot € 8,00

"Pacific-Fusion"

gebratene Black-Tiger-Garnelen, rote Zwiebel, Koriander, Avocado-Tatar € 12,00

Cremige Pfifferlingsuppe

Pilzcrunch, Parmesanschaum € 9,00

Mango - Kokoscremesuppe

Garnele . Koriander € 10,00

Bouillabaisse

Muschel . Lachs
Garnele . Frühlingsgemüse € 11,00

Unsere Fleischtipps

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und ein Salatteller € 26,00

Entrecôte vom Angusrind

Bunte glasierte Karotten, wilder Brokkoli, Thymianjus
Nussbutter – Kartoffelstampf € 36,00

Rosa Kalbsfilet

gebratene Pfifferlinge, Sellerie, geschmorter Kohlrabi, Rosmarinkartoffeln
Portweinjus € 37,00

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -
Preiselbeeren, Nussbutter - Kartoffelstampf
Tomatensalat € 30,00

Schröder's MENÜ I

Cremige Pfifferlingsuppe
Pilzcrunch, Parmesanschaum

Entrecôte vom Angusrind
Bunte glasierte Karotten, wilder Brokkoli, Thymianjus
Nussbutter - Kartoffelstampf

Passionsfrucht - Tiramisu
Maracuja . Mandelkrokant

€ 46,00



Schröder's MENÜ II

Mango - Kokoscremesuppe
Garnele . Koriander

Gebratenes Doradenfilet
Schmorgurke,
gegrillte Enoki Pilze,
Hummerschaum, körniger
Dijon-Senf, hausgemachte
Schinken-Kroketten

Heidelbeercrumble
Vanillecreme . Mandelkrokant

€ 44,00

Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen

am Tisch tranchiert

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

€ 42,00 pro Person

Pasta

Rondoni - Ravioli

gefüllt mit Büffelmozzarella und Ricotta,
Rucola . bunte Wildtomaten . Cashew
-vegetarisch- € 19,00

Frische Pappardelle

in Thymian-Zitronen-Creme, gerösteter
Speck, gebratene Pfifferlinge,
Parmesanschaum € 18,00
-auch als vegetarische Variante-

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Doradenfilet

Schmorgurke, gegrillte Enoki Pilze,
Hummerschaum, körniger Dijon-Senf
hausgemachte Schinken-Kroketten € 29,00

Konfierter Pulpo

Aubergine . wilder Brokkoli
Lauchzwiebeln, Schnittlauchaioli
lauwarmer Tomatensalat € 25,00

Matjes-Variationen

Klassischer Matjes mit Hausfrauensauce
Kräuter-Matjes mit Zitronen-Thymian-Aioli
Sherry-Matjes auf Zwiebel-Bacon-Chutney
Bratkartoffeln € 22,00

Burger

Burger „Alex“

saftiges Rinderhacksteak (180g),
-tagesfrisch & rosa gebraten-
karamellierte 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.

Vegetarisch

Vegetarische Pilzpfanne

rote Zwiebel, Thymian, Parmesan,
Wildkräuter-Beet, hausgebackenes
Joghurtkrustenbrot
-vegetarisch- € 14,00