

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER's

Vorspeisen & Suppen

„Feuer, Wald & Brot“
in Nussbutter geflämmtes Wildtatar
mariniertes Rucola-Beet . Trüffelmayo
geröstetes Joghurtkrustenbrot € 12,00

Wildkräutersalat
frische sautierte Pilze . Tomate
rote Beete . Apfelchips . Parmesan
Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot € 9,00

„Surf & Turf“
zartes Kalbsfilet . Thunfischcreme
Chimichurri . Röstzwiebel
Portweinschalotten € 12,00

„Pacific Autumn“
Black-Tiger-Garnelen . Butternut-Creme
Apfel-Korianderchutney € 12,00

Schmorzwiebel - Cremesuppe
Parmesanschaum . Croutons € 9,00

Kürbiscremesuppe
Kardamom . Kürbistopping € 9,00

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Zanderfilet
Kürbis-Püree . geschmorte Pastinake
Dattelchutney
Zitronengras-Beurre-Blanc € 29,00

Konfiertes Pulpo
Zucchini . Schmorwirsing . Chakalakacreme
Wasabi-Kartoffelstampf € 25,00

Vegetarisch

Vegetarische Pilzpfanne
Röstzwiebel . Thymian . Parmesan
Wildkräuter-Beet . hausgebackenes
Joghurtkrustenbrot
-vegetarisch- € 14,00

Gebackener Hokkaidokürbis
Feta . Wirsingsalat . Tomate
Lauchzwiebel . Parmesan . Honig
vegetarisch- € 16,00

Schröder's MENÜ I

Schmorzwiebel - Cremesuppe
Parmesanschaum, Croutons

Rumpsteak vom Angusrind
Trüffelpüree . Perlzwiebel
Speckbohne
geschmorter Kohlrabi
Pflaumenjus

Pumpkin Pie
Orangen-Zwetschgen,
Heidelbeereis, Kürbiskrokant

€ 48,00



Schröder's MENÜ II

Kürbiscremesuppe
Kardamom- Kürbistopping

Gebratenes Zanderfilet
Kürbis-Püree
geschmorte Pastinake
Dattelchutney
Zitronengras-Beurre-Blanc

Bratapfelcrumble
Vanillecreme . Mandelkrokant

€ 44,00

Pasta

Herbstwald-Gnocchi
-mit Marone gefüllt- Wildpilzragout
Rucola . Zwiebel . marinierte rote Beete
-vegetarisch- € 19,00

Frische Pappardelle
in Parmesan-Rosmarin-Creme . Zucchini
gerösteter Speck . Parmesanschaum € 18,00
-auch als vegetarische Variante-

Unsere Fleischtipp's

Barbarie-Entenbrust
Schmorapfel-Rotkohl . Portweinschalotten
Serviettenknödel . Pflaumenjus. € 32,00

Rumpsteak vom Angusrind
Trüffelpüree . Perlzwiebel
Speckbohne . geschmorter Kohlrabi
Pflaumenjus € 36,00

Hirschrücken im Kräutermantel
Rosenkohl . Walnuss . Kürbiscreme
Kartoffel-Millefeuille . Birne
Preiselbeer-Orangen-Jus € 38,00

Schweineschnitzel "Cordon bleu"
mit Camembert gefüllt . Preiselbeeren
Bratkartoffeln und ein Salatteller € 26,00

Schaukelstück vom Weiderind
-13 Std. auf Niedertemperatur gegart-
Pastinakencreme . Wildpilzpfanne
hausgemachte Schinkenkroketten € 28,00

Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen

am Tisch tranchiert

Doppeltes Rumpsteak vom Angusrind
(ca. 220g / Person)
frische Pilze . Pflaumenjus
Speckbohnen . marktfrisches Gemüse
Kartoffel - Trüffelpüree & Pommes Frites
€ 42,00 pro Person