

Vorspeisen & Suppen

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

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

„Surf & Turf“
zarte rosa Kalbsstreifen . Thunfischcreme
Chimichurri . Röstzwiebel . Kräuter € 12,00

„Gans im Glück“
hausgemachte Teigtasche mit Gänsefüllung
pochiertes Eigelb . Parmesanschaum
Kirsch - Perlzwiebeln
Hausgebackenes Joghurtkrustenbrot € 9,50

Schmorzwiebel - Cremesuppe
Parmesanschaum . Croutons € 9,00
-vegetarisch-

Topinambur - Trüffelcremesuppe
Porree . Blätterteigippe € 9,00
-vegetarisch-

Maritime Köstlichkeiten

Pochiertes Kabeljaufilet
Rosenkohl . Zitrone . Meerrettich
Parmesan . Cranberrys
Kräuter - Tomaten - Couscous € 29,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Carpaccio von gelber und roter Beete
Pak Choi . Fenchelkraut . Sojabohne
Quitten - Kokoscreme € 28,00

Pasta

„Winter – Gnocchi“
-mit Marone gefüllt-
Wildpilzragout . Parmesanschaum
Rucola . marinierte rote Beete
-vegetarisch- € 19,00

Schröder's MENÜ I

Schmorzwiebel - Cremesuppe
Parmesanschaum, Croutons

Rumpsteak vom Angusrind
Trüffelpüree . Perlzwiebel
Speckbohne
geschmorter Kohlrabi
Pflaumenjus

Gâteau au chocolat
Schokolade . Walnuss
Joghurt - Honig - Parfait
Spekulatius - Espuma € 48,00



Schröder's MENÜ II

Topinambur - Trüffelcreme
Porree . Traubenkernöl

Pochiertes Kabeljaufilet
Rosenkohl . Zitrone .
Meerrettich
Parmesan . Cranberrys
Couscous

Katalanische Orangencreme
Kaki . Kuvertüre
Waffel . Karamellcrunch

€ 44,00

„Ragout Braisé“
geschmortes Gemüse . Kokos
Tomate . gedünsteter Butterreis
-vegetarisch- € 15,00

Vegetarische Pilzpfanne
Röstzwiebel . Thymian . Parmesan
Wildkräuter-Beet . hausgebackenes
Joghurtkrustenbrot
-vegetarisch- € 16,00

Unsere Fleischtipps

Brust & Keule von der Bauernente
Schmorapfel - Rotkohl . Kartoffelklöße
Preiselbeer - Orangen - Jus € 31,00

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

Hirschrücken im Kräutermantel
Zwetschge . Apfel . Kirsche
junger Grünkohl
Nusskrokant - Kartoffelklöße
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 . Wildpilzpflanne
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

Vegetarisch