

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER's

Vorspeisen & Suppen

„Kuhbach trifft Kimchi“ marinierter Schweinebauch Kimchi . Kräuter . Sesam Romanasalat	€ 12,00
Jakobsmuschel - Carpaccio fein gebeizte Jakobsmuschel Radieschen . Kerbel . Porree . Feldsalat . Mango-Passionsfrucht	€ 14,00
„Schröder - Stulle“ zarte rosa Kalbsstreifen geröstetes Brioche . Kerbel Kräuterbutter Zwiebel-Senf-Marmelade	€ 14,00
„Pilz - Terzett“ Caramelli gefüllt mit Steinpilzen Wildpilze . Pilz-Parmesanschaum -alles weitere ist Überraschung -	€ 12,00
Kokos - Pilzcreme Bärlauch . Blätterteig -vegetarisch-	€ 9,00
Rinder - Consomme Grießnocke . Porree Kerbel . Karotte	€ 9,50

Maritime Köstlichkeiten

Gebackene Roulade vom Steinbutt Wirsing . Safran-Risotto eingelegter Rettich Blutorangen-Mango-Salsa	€ 32,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet Radieschen . bunter Mangold Süßkartoffelcreme . Dill Zitronen Beurre Blanc	€ 29,00

Pasta

„Black Garden Tagliarini“ schwarze Tagliarini . Parmesan bunte Zucchini . Lauchzwiebel Tomaten - Basilikumcreme -vegetarisch-	€ 19,00
---	---------

Schröder's MENÜ I

Rinder - Consomme Grießnocke . Porree Kerbel . Karotte
Gebratenes Rinderfilet Portweinjus . bunter Blumenkohl Pastinakencreme . Pilz-Espuma hausgemachte Kräuterkroketten
Bayrisch-Pistaziencreme Vollmilchschokolade Zuckerwatte

€ 48,00



Schröder's MENÜ II

Kokos - Pilzcreme Bärlauch . Blätterteig
Gebratenes Wolfsbarschfilet Radieschen . bunter Mangold Süßkartoffelcreme Zitrone Beurre Blanc
Kirschcrumble weiße Schokoladencreme Tonkabohne . Mandelkrokant

€ 44,00

Vegetarisch

Geschmorter Sellerie Mango . Feldsalat . Sonnenblumenkerne eingelegter Rettich . Kräuterdekor -vegetarisch-	€ 17,00
Bunter Frühlingssalat Radieschen . gelbe Beete . gebratene Pilze gebratene Zucchini . Parmesan -vegetarisch-	€ 17,00

Unsere Fleischtipp's

Gebratenes Perlhuhnsupreme Paprika . Cranberry . Spinat . Muskat - Kartoffelstampf Tomaten - Basilikum - Espuma	€ 29,00
Gebratenes Rinderfilet bunter Blumenkohl . Pastinakencreme hausgemachte Kräuterkroketten Pilz - Espuma . Portweinjus	€ 38,00
Geschmorte Ochsenbäckchen Babykarotten . Röstzwiebeln Apfelchip Kartoffel-Parmesan-Stampf	€ 29,00

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

Gebratenes Lammkarree Aubergine. Kerbel . Kräuter bunter Gemüsecouscous Granatapfeljus	€ 36,00
---	---------

Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen
am Tisch tranchiert

„Chateau - Briand“ Rosa gebratenes Rinderfilet (ca. 220g / Person) frische Pilze . Blattspinat marktfresches Gemüse Kartoffelstampf & Pommes Frites	€ 42,00 pro Person
--	--------------------