

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Vorspeisen & Suppen

„Burrata & Garten“

Cremiger Burrata . eingelegte Tomate
Balsamicoperlen . Feldsalat
Mango-Passionsfrucht . Guacamole
€ 12,00

„Meer isst mehr“

Jakobsmuschel . Garnele . Pulpo
gepickeltes Frühlingsgemüse
Kimchi-Mayo . grüner Spargel
Schnittlauch-Beurre Blanc
€ 14,00

„Spargel-Mosaik“

Spargelvariation in Mangoldhülle
Erdbeerschaum . marinierte Karotte
Erbsenkresse . Creme fraiche
€ 12,00
-vegetarisch-

„Rind & Rösti“

in Jus glasiertes Rinderfilet
süßes Apfel-Schalottenchutney
Miso - Karamell - Hollandaise
hausgemachtes Kartoffelrösti
€ 14,00

Spargelcremesuppe

Croutons . Spargel
€ 8,00
-vegetarisch-

Frühlings-Gazpacho

-gekühlt serviert-
marinierter Tomatensalat
Radieschen . Kräuter
€ 9,50
-vegetarisch-

Maritime Köstlichkeiten

Geröstetes Filet vom Steinbutt

Wirsing . Safran-Risotto
eingelegter Rettich
Blutorangen-Mango-Salsa
€ 32,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Radieschen . bunter Mangold
Süßkartoffelcreme . Dill
Zitronen Beurre Blanc
€ 29,00

Schröder's MENÜ I

Spargelcremesuppe
Croutons . Spargel

Gebratenes Rinderfilet
Portweinjus . bunter Blumenkohl
Pastinakencreme . Pilz-Espuma
hausgemachte Kräuterkroketten

Marzipan-Beeren-Tartelette
Himbeere . Limette
Butterkeks

€ 48,00



Schröder's MENÜ II

Frühlings - Gazpacho
-gekühlt serviert-
marinierter Tomatensalat
Radieschen . Kräuter

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Radieschen . bunter Mangold
Süßkartoffelcreme
Zitrone Beurre Blanc

Kirschcrumble
weiße Schokoladencreme
Tonkbohne . Mandelkrokant

€ 44,00

„Black Garden Tagliarini“

schwarze Tagliarini . Parmesan
bunte Zucchini . Lauchzwiebel
Tomaten - Basilikumcreme
-vegetarisch- € 19,00

Vegetarisch

Bunter Frühlingsalat

Radieschen . gelbe Beete . gebratene Pilze
gebratene Zucchini . Parmesan
-vegetarisch- € 17,00

Unsere Fleischtipp's

Gebratenes Perlhuhn supreme

Paprika . Cranberry . Spinat .
Muskat - Kartoffelstampf
Tomaten - Basilikum - Espuma € 29,00

Gebratenes Rinderfilet

bunter Blumenkohl . Pastinakencreme
hausgemachte Kräuterkroketten
Pilz - Espuma . Portweinjus € 38,00

„Original Wiener Schnitzel“

-vom Kalb-
eingelegter Tomatensalat
Kartoffelsalat . Preiselbeeren € 29,00

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

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

Gebratenes Lammkarree

karamellisierte Miso-Aubergine . Kerbel
deftiger 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
marktfrisches Gemüse
Kartoffelstampf & Pommes Frites

€ 42,00 pro Person

Pasta