

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
-vegetarisch-
€ 12,00

„Rind & Rösti“
in Jus glasiertes Rinderfilet
süßes Apfel-Schalottenchutney
Miso - Karamell - Hollandaise
hausgemachtes Kartoffelrösti
€ 14,00

Spargelcremesuppe
Croutons . Spargel
-vegetarisch-
€ 8,00

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

Pasta

Spargel-Triangolo
-mit zweierlei Spargel gefüllt-
weißer Spargel . gebratener grüner Spargel
Lauchzwiebel . Parmesan-Zitronen-Espuma
-vegetarisch-
€ 19,00

Hummer-Ravioli
-in Hummer-Orangensauce geschwenkt-
sautierte bunte Tomaten . Kirschlack
Erbsenkresse . Dillöl . Beurre Blanc
€ 28,00

Schröder's MENÜ I

Spargelcremesuppe
Croutons . Spargel

Gebratenes Rinderfilet
gegrillte bunte Zucchini . Kerbel
Kartoffelgratin .
gerösteter Babymais
Blumenkohlcreme . Portweinjus

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
Zitronen Beurre Blanc

Joghurt-Zitronen-Sorbet
Haferbaiser . Erdbeersalat
weiße Schokolade

€ 44,00

Am Tisch tranchiert ab 2 Personen

„Chateau - Briand“
Rosa gebratenes Rinderfilet
(ca. 220g / Person)
frische Pilze . Blattspinat
marktfrisches Gemüse
Kartoffelstampf & Pommes Frites

€ 42,00 pro Person

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Schellfischfilet
sautierte Tomate . Ponzu-Creme-Fraiche
marinierte Gurke . Dauphinekartoffel
Aprikosen-Tomaten-Creme
€ 28,00

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

Vegetarisch

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

Mango-Süßkartoffel-Salat
Kokoscreme . Avocado
gezupfter Burrata . Radieschen
karamellisierte Nusscrunch
-vegetarisch-
€ 22,00

Unsere Fleischtipp's

Gebratenes Maishähnchensupreme
Paprika . Cranberry . Spinat .
Muskat – Kartoffelstampf
Speckcrunch . Thymianjus
€ 29,00

Gebratenes Rinderfilet
gegrillte bunte Zucchini . Kerbel
Kartoffelgratin . gerösteter Babymais
Blumenkohlcreme . 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

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte an - gerne informieren wir Sie über die von uns verwendeten Zutaten in den Speisen.