

*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  
marktfresches 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 Sommer-Grillsalat**

Radieschen . gelbe Beete . gebratene Pilze  
gebratene Zucchini . gerösteter Pfirsich  
Parmesan . Thymian-Aioli  
-vegetarisch-  
€ 20,00

**Mango-Süßkartoffel-Salat**

Kokoscreme . Avocado .  
gezupfter Burrata . Radieschen  
karamellierter Nusscrunch  
€ 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