

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER's

Vorspeisen & Suppen

„Burrata & Garten“
Cremiger Burrata . eingelegte Tomate
Balsamicoperlen . Feldsalat
Mango-Passionsfrucht . Guacamole
-vegetarisch- € 12,00

„Zwischen Beet und Beere “
gebackener Spargel in Parmesanhülle
Erbsenkresse . Creme-Fraiche . Tomate
Erdbeere . Erdbeerschaum
-vegetarisch- € 13,00

Geflämmtter Matjes
Geschmorter Rettich . Yuzugel
Dashi . gepickelte Radieschen
gepuffter Reis € 10,00

„Sommer - Vitello“
rosa Kalbsfilet . Shiso-Wasabi-Creme
Honigmelone . Cantaloupe . Himbeere
Tonnato - Parmesan - Creme € 14,00

Hummer - Bisque
Hummerfleisch . Sommerkräuter
Creme-Fraiche € 12,00

Spitzpaprikacremesuppe
Tomaten - Kräuter - Tatar
Ziegenkäse . Schwarzbrotcrunch € 9,00
-vegetarisch-

Auf Wunsch servieren wir unsere
Minibrötchen zur Vorspeise € 2,00

Vegetarisch

Pfifferlings Pappardelle
gebratene Pfifferlinge
Kräuterrahm . Lauchzwiebel
Parmesan . Shisokresse € 19,00
-vegetarisch-

„Käse & Käse & Käse“
Saccotini gefüllt mit Käse und Birne
Parmesan - Zitronen - Espuma
gezapfter Burrata
geröstete Haselnuss € 24,00
-vegetarisch-

Mango-Süßkartoffel-Salat
Kokoscreme . Avocado
gezapfter Burrata . Radieschen
Himbeere . marinierter Feldsalat
-vegetarisch- € 22,00

Schröder MENÜ I

Spitzpaprikacreme
Tomaten - Kräuter - Tatar
Ziegenkäse . Schwarzbrotcrunch

Gebratenes Kalbsfilet
Dauphinekartoffeln . Speck
Birne . Pastinakencreme
geschmorter Spitzkohl
Cappuccinojus

Johannisbeer - Kokossorbet
Haferbaiser . Erbeere
weiße Schokolade

€ 48,00



Schröder MENÜ II

Spitzpaprikacreme
Tomaten - Kräuter - Tatar
Ziegenkäse . Schwarzbrotcrunch

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Süßkartoffelcreme . Paprika
Kräutersellerie . Schnittlauch
Meerrettich - Creme

Mangomousse
Limettenbaiser .
Mango - Passionsfruchtsorbet
weiße Schokolade

€ 45,00

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Kabeljaufilet
Kräuterseitlinge . Schmorzwiebeln
Brioche . Tomatenchip
Nussbutter - Kartoffel - Espuma € 30,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Süßkartoffelcreme
Kräutersellerie . Paprika
Schnittlauch - Meerrettich - Creme € 29,00

Matjesvariationen
Kräuter - Matjes - Krokette
Matjesfilet „Klassik“
Sherry - Matjesfilet
Honig - Senf - Kartoffelstampf
Schmorfenchel - Orangencreme € 23,00

Unsere Fleischtipps

Gebratenes Maishähnchensupreme
geröstete Maiscreme . Ofenzucchini
Spargel im Schinkenmantel
rote Beete Gnocchi . Kerbelcreme € 29,00

Gebratenes Rinderfilet
Kartoffelrösti . Blumenkohl-Creme
Pfifferlinge . Erbse . Perlzwiebeln
Brombeerjus € 38,00

Gebratenes Kalbsfilet
Dauphinekartoffeln . Pastinakencreme
geschmorter Spitzkohl . Speck . Birne
Cappuccinojus € 37,00

„Original Wiener Schnitzel“
-vom Kalb-
eingelegter Tomatensalat
Kartoffelsalat . Preiselbeeren € 29,00

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

Am Tisch tranchiert ab 2 Personen

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

€ 42,00 pro Person