

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER's

Vorspeisen & Suppen

„Herbstgarten“
Ziegenkäse . eingelegte Tomate
Rote Beete . karamellisierte Walnuss
Comte . gepickelte Radieschen
-vegetarisch- € 12,00

„Kogge Kruste“
geflämmtter französischer Bachsaibling
geröstetes Brioche . Honigperlen
Eigelb - Meerrettichcreme
Knoblauchblüte € 14,00

Gebackene Praline vom Reh
Herzhafte Parmesan - Panna - Cotta
Apfel - Birnenchutney
Dijon-Senfschaum . Preiselbeergel
Sauerampfer € 15,00

„Ente & Land “
rosa gegarte Tranchen von der Barbarieente
Karotten - Ingwerpüree . Engelshaar
Sauerkirsch - Pflaumenchutney
Brombeerjus-Vinaigrette € 14,00

Kräftige Rinderconsommé
Wurzelgemüse . Kräuter € 9,00

Kürbiscremesuppe
Geröstete Kürbiskerne . Kürbiskernöl
Gezupfter Ziegenkäse € 9,00
-vegetarisch-

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

Vegetarisch

Portobello Pilzravioli
gebratene Pfifferlinge
Kräuterrahm . Lauchzwiebel
Parmesan . Shisokresse € 19,00
-vegetarisch-

Herbstlicher Grill-Salat
Gegrillte Pilze . Zucchini . Wildkräuter
gezupfter Burrata . eingelegte Melone
geröstete Haselnuss € 22,00
-vegetarisch-

Blumenkohl-Tempura
-im Pankomantel-
Avocado . Spicy Mangosalat . Tomate
Kürbis - Orangencreme .
-vegan- € 24,00

Schröder MENÜ I

Kräftige Rinderconsommé
Wurzelgemüse . Kräuter

Rumpsteak vom Angusrind
Shiitake-Pilze . Perlzwiebeln
Trüffelstampf
Zwetschgen-Espuma
Brombeerjus

Brombeer - Schokoladenmousse
Brombeer - Ingwer - Sorbet
Honig . Walnuss

€ 48,00



Schröder MENÜ II

Kürbiscremesuppe
Geröstete Kürbiskerne .
Kürbiskernöl
Gezupfter Ziegenkäse

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Süßkartoffelcreme . Paprika
Bunte Radieschen
Kräutersellerie . Schnittlauch
Meerrettich - Creme

Kirschcrumble
Vanille - Tonka - Ganache
Luftschokolade . Heidelbeer

€ 46,00

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Zanderfilet
Parmesan - Kräuter - Rösti . Spitzkohl
Rote Beete - Zitronen - Espuma . Birne
eingelegte Apfel-Trauben € 30,00

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

Unsere Fleischtipps

Gebratenes Maishähnchensupreme
geröstete Maiscreme . Ofenspitzpaprika
gratinierte Fetafüllung . Kerbel
glasierte Kräuter-Drillinge € 29,00

Gegrilltes Rumpsteak vom Angusrind
Shiitake . Pfifferlinge
Perlzwiebeln . Trüffelstampf
Zwetschgen - Rosmarinespuma
Brombeerjus € 38,00

Schäufelstück vom Weiderind
-13 Std. auf Niedertemperatur geschmort-
Blumenkohlcreme . gegrillte Herbstpilze
gebackene Drillinge
karamellisierte Walnuss € 29,00

„Original Wiener Schnitzel“
-vom Kalb-
eingelegter Tomatensalat
Kartoffelsalat . Preiselbeeren € 31,00

Schweineschnitzel "Cordon bleu"
mit Camembert gefüllt . Preiselbeeren
Bratkartoffeln
Gurkensalat . Dill € 26,00

Am Tisch tranchiert ab 2 Personen

„Doppeltes Rumpsteak“
(ca. 220g / Person)
frische Pilze . geschmorter Spitzkohl
marktfrisches Gemüse
Brombeerjus
Kartoffelstampf & Pommes Frites

€ 42,00 pro Person