Herzlich Willkommen

# SCHRÖDER's

## Vorspeisen & Suppen

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

„Kogge Kruste“
geflämmter 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

Trüffel & Rind
Pappardelle in Trüffelcreme . Haselnuss
Geröstete Wildpilze . Lauchzwiebel
Parmesan . Shisokresse € 28,00
-vegetarisch möglich-

Winter - Spaghettini
Gehackte Kapern . gerösteter Knoblauch
Cranberry . feine Zwiebeln . Pinienkerne
mediterrane Tomatensauce € 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

Luftiges Nussküchlein
Zartbitterganache
Hausgemachtes Zimteis

€ 48,00

## Schröder MENÜ II

Kürbiscremesuppe
Geröstete Kürbiskerne .
Kürbiskernöl
Gezupfter Ziegenkäse

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Spätjahresgemüse in Honig-
Kapernglasur . Beurre Blanc
Cremige Parmesan-Polenta

Kokosnussparfait
Vanille - Tonka - Ganache
Luftschokolade . Heidelbeer
Limette

€ 46,00

## 4-Gang-Überrachungsmenü

„Lassen Sie sich von uns überraschen und
genießen Sie ein exklusives Menü“
Kreativität . saisonale Inspiration . Erlebnis
-vegetarisch möglich-

€ 56,00

## Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Zanderfilet
glasierte Karotten . Kartoffelespuma
geschmorter Baby-Lauch . bunte Zitruszeste
Röstzwiebel . Kerbel € 30,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet
geröstetes Spätjahresgemüse in Honig-
Kapernglasur . Beurre Blanc . Tomatenchip
Cremige Parmesan-Polenta € 29,00

## Unsere Fleischtipp's

Brust & Keule von der Bauernente
hausgemachte Klöße
geschmorter Apfelrotkohl
Preiselbeer - Orangenjus € 31,00

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

Schaufelstück vom Weiderind
-13 Std. auf Niedertemperatur geschmort-
Blumenkohlcreme . gegrillte Herbstpilze
gebackene Rosmarin - Kartoffel - Croquetten
karamellisierte Walnuss € 29,00

Hirschrücken unter der Kräuterkruste
geschmorter Spitzkohl . Maronenpüree
krosser Speck . Williams - Birne . Rosmarinjus
Gerösteter Rosenkohl € 34,00

Schweineschnitzel "Cordon bleu"
mit Camembert gefüllt . Preiselbeeren
Bratkartoffeln . saisonaler Salatteller € 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