



---

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

**SCHRÖDER'S**

### Schröder's MENÜ I

Tomatenconsommé  
Maisgrieß - Tomatenconcassé

Rumpsteak vom Angusrind  
Espuma . Bimi . Karotten  
Kräuterbutter . Gratinkartoffeln

Holunderparfait  
Erdbeersalat . Minze

€ 42,00

### Schröder's MENÜ II

Karotten - Ingwercremesuppe  
mit Kokos - Zitronengrasschaum

Gebratenes Filet vom Schellfisch  
Mangold . Frühlingszwiebeln  
Krustentierschaum . Zitronenrisotto

Cheesecake  
Kiwigel . Zitronen - Vanillecreme

€ 37,00

## VORSPEISEN

Carpaccio von der Roten Beete  
mit gratiniertem Ziegenkäse,  
Wildkräutersalat und Walnüsse

€ 11,00

„Vorspeisen Dreierlei“  
Tomaten & Mozzarella  
Rucola mit gratiniertem Ziegenkäse  
Graved Lachs . Baguette und Butter

€ 13,00

Matjesbruschetta  
3 in Olivenöl geröstete  
Baguettebrottscheiben mit  
Matjestatar

€ 13,00

Carpaccio vom Angusrind  
mit Pfifferlingen, Rucola & Parmesan  
dazu Baguettebrot

€ 16,00

---

## SUPPEN

Tomatenconsommé  
Maisgrieß - Tomatenconcassé

€ 8,00

Karotten - Ingwercremesuppe  
mit Kokos - Zitronengrasschaum

€ 8,00

---

---

## Unsere Fleischtipp's

---

### Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 24,00

### "Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,  
Dill - Gurkensalat

€ 28,00

### Rumpsteak vom Angusrind

Espuma . Bimi . Karotten  
Kräuterbutter . Gratinkartoffeln

35,00

---

## Aus unserer Heimatküche

---

### Gebratenes Maishähnchensupreme

-mit Kräutern unter der Haut gebraten-  
geschmorter Spitzkohl . Thymianjus  
hausgemachte Dauphinekartoffeln

€ 27,50

### Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-  
geröstete Selleriecreme . Zucchini  
Kartoffelstampf

€ 25,50

**Spezialitäten ab 2 bis 4 Personen  
am Tisch tranchiert**

**Doppeltes Rumpsteak**

(ca. 220g / Person)  
mit frischen Pilzen,  
Pfefferrahmsauce,  
Speckbohnen, marktfrisches Gemüse,  
Kartoffel - Trüffelstampf & Gratinkartoffeln

€ 37,00 pro Person

---

**Maritime Köstlichkeiten**

---

**Gebratenes Filet vom Schellfisch**

Mangold . Frühlingszwiebeln  
Krustentierschaum . Zitronenrisotto

€ 28,00

**„Matjesvariation“**

Sommermatjes mit Radieschen- Dillrahm,  
Aalrauchmatjes mit Hausfrauensauce,  
Rotweinmatjes mit Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln

€ 19,00

---

## Pasta

---

### Tagliatelle

Meeresfrüchte . Spinat  
Parmesan . Zitronen - Hummercremesauce

€ 21,00

---

## Risotto

---

### Pilzrisotto

Pfifferlinge . Champignons  
Rucola . Parmesan

€ 14,50

-vegetarisch-

---

## Burger

---

### Burger „Alex“

saftiges Rinderhacksteak (180g),  
-tagesfrisch & rosa gebraten-  
Kräutercreme, Rucola,  
Schmorzwiebeln, Emmentaler,  
Honig - Senf - Sauce,

€ 17,00

...mit Pommes frites + € 4,00

...gerne auch als vegetarische Variante mit einem saftigen Beyond Paddie auf Erbsenbasis...

---

## Salat

---

### Bunte Salatbowl

frische Avocado . Ananas  
knackige Edamame . Rote Beete  
Kirschtomaten . frische Blattsalate  
Reis . Mangodressing

€ 11,50

...wählen Sie dazu:

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| . 5 Garnelen                   | € 8,50 |
| . gratinierter Ziegenkäsetaler | € 4,50 |
| . Gravedlachs                  | € 4,50 |
| . Hähnchenbruststreifen        | € 6,00 |

Liebe Gäste,

bitte sprechen Sie mit uns, wenn Sie auf bestimmte  
Lebensmittel - Bestandteile allergisch reagieren.

Gerne informieren wir Sie über die von uns  
verwendeten Zutaten in den Speisen.

Zudem liegt auch eine Speisekarte für Sie bereit,  
die Auskunft über die Allergene gibt.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt  
bei uns im Haus.

Ihre Familie Schröder,  
sowie das gesamte Team vom Hotel Schröder