



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Klare Ochsenschwanzsuppe
Maisgrieß . Gemüsejulienne

Rumpsteak vom Angusrind
Pilzespuma . Bohnen
Apfel . Birne
Kräuterbutter . Trüffel - Kartoffelstampf

Haselnussmousse
von der dunklen Schokolade
Mandelkrokant . Mandarinsauce

€ 42,00

Schröder's MENÜ II

Kürbiscremesuppe
mit Kokos-Safranschaum

Gebrautes Filet von der Buttermakrele
Rotweinzwiebeln . Rosenkohl - Kimchi
Krustentierschaum
Kräuter - Senf - Kartoffelstampf

Cheesecake
weiße Schokolade . Zwetschgencreme
Himbeergranite

€ 37,00

VORSPEISEN

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

€ 11,00

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

€ 13,00

Carpaccio vom Angusrind
mit Pfifferlingen, Rucola & Parmesan
dazu Baguettebrot

€ 16,00

Herbst - Tatar
Kürbiscreme . Pilze . Kräuter . Schalotten
dazu Baguettebrot

€ 9,00

SUPPEN

Klare Ochschwanzsuppe
Maisgrieß . Gemüsejulienne

€ 9,00

Kürbiscremesuppe
mit Kokos - Safranschaum

€ 8,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 24,50

"Original Wiener Schnitzel"

- vom Kalb -

Preiselbeeren, warmer Speck - Kartoffelsalat,
Dill - Gurkensalat

€ 29,00

Rumpsteak vom Angusrind

Pilzespuma . Bohnen . Apfel . Birne
Kräuterbutter . Trüffel - Kartoffelstampf

35,00

Aus unserer Heimatküche

Gebratenes Maishähnchensupreme

-mit Kräutern unter der Haut gebraten-
Wirsing - Chili - Salat . Tomaten - Kräuterbulgur
Thymianjus

€ 27,50

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-
würziges Kürbispüree . wilder Brokkoli
Kartoffelgratin

€ 26,00

Mariniertes Tomahawk vom Duroc-Schwein

(ca. 350 - 450g)

geröstetes Kichererbsenpüree . grünes Marktgemüse
Kartoffelgratin – Rosmarin - Preisselbeerjus

€ 28,50

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 von der Buttermakrele

Rotweinzwiebeln . Rosenkohl - Kimchi

Krustentierschaum . Kräuter - Senf - Kartoffelstampf

€ 28,00

Pasta

Rote Beete Gnocchi
in Salzeibutter . karamellisierte Walnüsse
Korianderhonig . Rucola

€ 16,00

Risotto

Pilzrisotto
Champignons . Kräuterseitlinge
Rucola . Parmesan

€ 14,50

-vegetarisch-

Kürbisrisotto
eingelegter Butternut - Kürbis
Ziegenkäse . Erbsensalat

€ 16,00

-vegetarisch-

Burger

Burger „Alex“
saftiges Rinderhacksteak (180g),
-tagesfrisch & rosa gebraten-
Kräutercreme . Rucola,
gebackene Tomate . Lauchzwiebel . Cheddar
Honig - Senf - Sauce,

€ 18,00

...mit Pommes frites + € 4,00

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

Pinsa

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.

Pinsa „Fico“

Feigen - Schmandcreme . Ziegenkäse
Tomate . Erbsensalat
Serranoschinken . Sonnenblumenkerne

€ 18,00

Pinsa „Tartufo“

Trüffelcreme . Kräuterseitlinge
Rucola . Pinienkerne

€ 16,50

-vegetarisch-

Salat

Bunte Salatbowl

Blattsalate in Kräutervinaigrette
Hummus . Avocado
Tomate . Kräuterreis
Kicherebsen . Rote Beete

€ 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