



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

SCHRÖDER'S

Schröder's MENÜ I

Bärlauchcremesuppe
Croutons

Rumpsteak vom Angusrind
glasierte Bohnen . Apfel . Birne
Kräuterbutter . Schmorzwiebel
Speck - Kartoffelstampf

Schokoladenbrownie
hausgemachtes Toffeeis, geschmorte
Ananas, Minze

€ 42,00

Schröder's MENÜ II

Bärlauchcremesuppe
Croutons

Gebratenes Skreifilet
Romanesco . Radieschen . Tomatenespuma
Hummer - Zitronenschaum
Kräuter - Kartoffelstampf

Apfelcrumble
Vanille - Schokoladencreme
Heidelbeergranite

€ 39,00

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

SUPPEN

Hummercremesuppe
Garnele . Jakobsmuschel . Apfel

€ 10,00

Bärlauchcremesuppe
Croutons

€ 8,00

Unsere Fleischtipp's

Schweineschnitzel "Cordon bleu"

mit Camembert gefüllt, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein Salatteller

€ 25,50

Rumpsteak vom Angusrind

glasierte Bohnen . Apfel . Birne
Kräuterbutter . Schmorzwiebel
Speck - Kartoffelstampf

35,00

Maishähnchensupreme

Thymianjus . Blumenkohlcreme
gebratene Birne . Erbsen
Kartoffelgratin

€ 29,00

Aus unserer Heimatküche

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

-13 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart-
Pastinakencreme . Pilze . Lauchzwiebeln
Kartoffelgratin

€ 27,00

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

Doppeltes Rumpsteak

(ca. 220g / Person)
mit frischen Pilzen,
Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen, marktfrisches Gemüse,
Kartoffelstampf & Kartoffelgratin

€ 39,00 pro Person

Maritime Köstlichkeiten

Gebratenes Skreifilet

-Winterkabeljau-
Romanesco . Radieschen
Tomatenespuma . Hummer - Zitronenschaum
Kräuter - Kartoffelstampf

€ 29,00

Mariniertes Lachsfilet

Bimi . Karotten – Ingwercreme
Thymian - Kräuterkrapfen

€ 29,00

Pasta

Steinpilz - Ricotta - Ravioli
geröstete Birne . karamellierte Walnüsse
Pilze . Ziegenkäse

€ 18,00

-vegetarisch-

„Pasta & Muschel“
Tagliatelle . Miesmuschel
gebackener Bimi . Tomate
Basilikum . Kräuter

€ 18,00

Burger

Burger „Alex“
saftiges Rinderhacksteak (180g),
-tagesfrisch & rosa gebraten-
Tomaten - Aioli . Rucola,
eingelegte rote Zwiebeln . Cheddar
Honig - Senf - Sauce,

€ 18,00

...mit Pommes frites + € 4,00

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

Vegetarisch

Sautiertes Gemüse

Rote Beete . Papaya . Rucola . Tomate . Traube
Mozzarella . Sonnenblumenkerne

€ 14,00

Vegan

Kräuter - Falafel

Hummus . gebackene Tomate
Avocado . Quinoa . Blattsalate

€ 17,00

Bunte Salatbowl

Blattsalate in Kräutervinaigrette
Mango . Avocado
Tomate . Quinoa
Edamame . Papaya

€ 14,00

...wählen Sie dazu:

. 5 Garnelen	€ 8,50
. gratinierter Ziegenkäsetaler	€ 4,50
. Graved - Lachs	€ 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