

SCHÖNEMANNS Vorspeisen & Suppe

ab 28. August 2019

In Sesam gewälzter warmer Ziegenfrischkäse mit exotischem Relisch und marinierten Blattsalaten mit gerösteten Kernen & Brot-Croutons	9,00
Marinierte Blattsalate mit gerösteten Kernen & Brot-Croutons	5,50
Tatar vom Rinderfilet , deftig angemacht und unser Gewürzbrot (Zwiebel, Kapern, Gewürz-Gurke, Sild, Gewürze)	12,00

SCHÖNEMANNS Festtagsuppe mit Klößchen, Eierstich, Gemüse und Nudeln	7,00
Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kernen und Öl	7,00
Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hannoverschem Gersterbrotknödel	12,00

SCHÖNEMANNS Dessert

Eierlikör oder Nougat Creme Brûlée mit einem Sorbet nach Wahl	5,50
Eierlikör oder Nougat Creme Brûlée mit Sorbet und einem Espresso	7,50
Hausgemachter Birnenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce	7,50
Warmer Schokoladenkuchen mit einem Sorbet nach Wahl	7,50
Dessertplatte für 2 Eine Variation unserer Desserts	10,00

SCHÖNEMANNS Festtagsküche

Unsere halbe Bauernente die Keule mit Orangensauce, Champagnerkraut und Kräuter Schupfnudeln	17,00
die Brust mit Kirsch-Balsamicosauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkrapfen	20,00
Kalbsbäckchen langsam geschmort in einer Rotwein-Zwiebelsauce blaue Möhren und rustikaler Kartoffelstampf	27,00
Keule vom Rehbock , Sous-vide gegart, Pfifferlinge in Kräuterrahm saisonales Gemüse und Kartoffel-Kräuterkuchen	kleine Portion 24,00 28,00
Gegrilltes Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutern saisonale Gemüse und Kräuter Schupfnudeln	32,00
Wild-Grillteller Wildschweinkotelett, Hirschsteak, Rehkeulensteak & Wildbratwurst Blaubeerketchup, rustikale Pommes Frites und Bohnengemüse	26,00
Zander Filet auf der Haut mit Orangenbutter in der Pfanne gebraten oder Saibling Filet auf der Haut gebraten in Estragon-Butter Rahm-Blattspinat und Kartoffel-Kräuterkrapfen	kleine Portion 20,00 23,00 kleine Portion 22,00 27,00 oder Zander & Saibling 25,00
Gulasch von der Hirschkalbskeule , geschmort mit Zwiebeln in Orange und Bockbier dazu Preiselbeeren und Butterspätzle	20,00 und einem Salatteller 24,00
Rinderroulade nach Omas Art mit Gurke, Speck, Senf und Zwiebel gefüllt und geschmort in einer Rotwein-Zwiebelsauce, blaue Möhren und rustikaler Kartoffelstampf	22,00

SCHÖNEMANNS Gerichte für 2 und mehr Personen Preise jeweils für 1 Person

SCHÖNEMANNS Fischplatte für 2 oder mehr Gebratene Fischfilets (Zander, Saibling, Rotbarsch) frisch aus Fluss und Meer mit Nordseekrabbensauce, Rahmblattspinat und einer Kartoffelvariation	27,00
--	-------

SCHÖNEMANNS Wild-Platte für 2 oder mehr Wildschweinrücken, Hirschroulade, Rehkeule, Sous Vide gegart mit Preiselbeeren und Portweinsauce, einer Kartoffelvariation und frischem Gemüse	30,00
---	-------

SCHÖNEMANNS Bauernente in 2 Gängen für 2 Personen die Keule mit Orangensauce, Champagnerkraut und Kräuter Schupfnudeln die Brust mit Kirsch-Balsamicosauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkrapfen	25,00
--	-------

SCHÖNEMANNS Dessertplatte für 2 Eierlikör- & Nougat-Creme Brûlée, Hausgemachter Birnenstrudel mit Vanillesauce Warmer Schokoladenkuchen & 2 Sorbets	10,00
--	-------

Schauen Sie auch auf unserer „Tafel“ nach den aktuellen Angeboten.
Wir schreiben nicht **Hausgemacht**, von **Hausgemacht** können Sie ausgehen.

Alle Preise pro Person in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer
Wir behalten uns Änderungen der Beilagen aufgrund der Frische und Verfügbarkeit vor.
Wir geben darüber Auskunft und informieren Sie natürlich auch über Allergene und Zutaten.