



Silvesterkarte
2018



Restaurant Haus Schroter
Inhaber: Christian Schroter

Oestricher Straße 69 · 58638 Iserlohn · Telefon 02371/50244

Mail: info@schroter.de
Web: www.schroter.de

*Wir wünschen unseren
Gästen und Freunden
einen guten Start ins neue Jahr!*

Kindermenü bis 12 Jahre

Rinderbouillon mit Nudeln in der Gourmettasse

* * *

*Zwei Schweinemedallions mit Rahmsauce,
Broccoligemüse und Kroketten*

* * *

Gemischtes Eis mit Sahnetupfen

Menüpreis 15,00 €

Vorspeisen

Entrecotescheiben Waldorf

*Roastbeefscheiben, zartrosa gebraten,
mit Apfel- Meerrettichsahne,
an Selleriesalat mit Butter und Vollkornbrot*

* * *

Sylter Teller

*Krabbencocktail mit Früchten,
Garnelen im Speckmantel mit Knoblauchsauce
Butter und Toast*

Suppen

Rinderbouillon Royal,

mit Gemüsestreifen, Eierwürfeln und Nudleinlage

* * *

Feines Iserlohner Senfsüppchen,

Iserlohner Thomassenf mit vielen Kräutern und Rahm

Hauptgänge

Schweinefilet in Speckmantel

*gefüllt mit Backpflaumen, auf Sliwowitzsauce,
dazu servieren wir Kroketten und Salatteller*

Menüpreis 36,00 €

ohne Vorspeise 28,50 €

Tranchen von der Kalbsrolle,

*mit Pifferlingen in Rahmsauce,
dazu Speckrosenkohl und gebratene Spätzle*

Menüpreis 37,00 €

ohne Vorspeise 30,00 €

Rehbraten aus der Keule,

*mit Preiselbeerrotweinsauce, dazu reichen wir
Broccoliröschen und Mandelbällchen*

Menüpreis 38,00 €

ohne Vorspeise 32,00 €

Zanderfilet Strindberg,

*gebraten, mit einer Senf-Zwiebel-Kruste überbacken
dazu reichen wir Salzkartoffeln und Salatteller*

Menüpreis 37,00 €

ohne Vorspeise 29,00 €

Dessert

Schoko - Vanille – Tarte

auf Saucenspiegel mit Früchten

Der heiße Schatzbecher,

*heiße Süß & Sauerkirschen auf Vanilleeis,
mit Mandelsahnehaube*

*Bitte wählen Sie zu Ihrem 4 gängigen Menü
je eine Vorspeise, Suppe und Dessert aus.*

Guten Appetit