



Weihnachtskarte
2019



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
ein frohes Weihnachtsfest und
einen guten Start ins neue Jahr!*

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

Kindermenü bis 12 Jahre

Rinderbouillon mit Nudeln in der Gourmettasse

** * **

*Nuggets, Hähnchenbrustfilet in Panade, mit
Remouladensauce, dazu Broccoliröschen und Kroketten*

** * **

Schokoeisherzen auf Vanillesauce, mit Sahnetupfen

Menüpreis 13,50 €

Vorspeisen

Gemüsestrudel mediterran



mit Schafskäsewürfeln und Bärlauch Dip

Suppen

Rinderbouillon Royal,

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudleinlage

** * **

Feines Steinpilzsüppchen,



mit Lauchstreifen und feinen Kräutern

Hauptgänge

Schweinemedallions mit Steinpilzen,
mit Speck und Zwiebelwürfeln in Rahm
Blumenkohlröschen mit Macairekartoffeln **Menüpreis 34,50 €**
ohne Vorspeise 28,50 €


Das Beste von der Gans,
Gänsebrust auf Orangensauce, dazu reichen wir
Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklöße **Menüpreis 36,00 €**
ohne Vorspeise 30,00 €

Sauerbraten nach Sauerländer Art,
mit Honigkuchensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße **Menüpreis 32,00 €**
ohne Vorspeise 26,00 €

Rumpsteak, zartrosa gebraten,
mit Meerrettichsahnesauce,
dazu Kroketten und gemischter Salat **Menüpreis 39,50 €**
ohne Vorspeise 33,50 €

Medallions vom Wildschweinrücken,
mit Kirschkuchensauce, dazu servieren wir Broccoliröschen,
überzogen mit Hollandaise und Mandelbällchen **Menüpreis 38,00 €**
ohne Vorspeise 32,00 €

Gefüllte Atlantik Seezungenröllchen,
mit geräuchertem Lachs, gedünstet, auf Estragonsauce,
dazu reichen wir Reistimbale und Salatteller **Menüpreis 36,50 €**
ohne Vorspeise 30,50 €

 **Grünkerntaler Tiroler Art,**
mit frischen Tomaten und Zwiebeln belegt,
mit Käse überbacken, dazu servieren wir Basmatireis **Menüpreis 31,50 €**
ohne Vorspeise 25,50 €

Dessert

Der heiße Schatzbecher,
Vanilleeis mit Mandelsahnehaube, und heißen Sauerkirschen

Dessert Duett
Schokomousse und Pflaumencreme, auf Vanillesauce mit Gebäck