

Viele Gerichte auf unserer Speisekarte haben wir gekennzeichnet, diese können Sie für den kleinen Hunger oder vegetarisch bekommen.

S = klein, V vegetarisch, VV vegan.

Aus dem Suppenkessel

Omas Rinderkraftbrühe,
mit Wurzelgemüse und Eierstich 4,50 €

Tomatensuppe Gärtnerin,
mit Wurzelgemüse und Sahnehaube VV 5,50 €

Iserlohner Senfsuppe,
mit vielen Kräutern und Rahm V 5,50 €

Vorspeisen - Kleine Schlemmereien

Gebackene Champignons Försterhaus,
mit Sauce Remoulade, frittiertes Petersilie
und Baguette V 5,50 €

Salatteller mit Schafskäsewürfeln
und gerösteten Sonnenblumenkernen V 6,00 €

Gebackener Camembert,
mit Birne, gefüllt mit Preiselbeeren, frittiertes
Petersilie, Toast und Butter V 6,50 €

Tiefseekrabben im Pfännchen,
in Champignonrahm, frischen Kräutern und
Knoblauch, dazu Toastecken 8,50 €

Salatecke

gemischter **Salatteller,** V 4,50 €
aus Eisberg-, Blattsalaten, Gurken, Möhren,
Paprikastreifen und Tomaten mit Hausdressing
und /oder Vinaigrette und Sonnenblumenkernen

Fitness-Salatplatte,
mit gegrillter Hähnchenbrust und Röstbrot 11,50 €

Pasta und ...

Bandnudeln Pesto mit Basilikum
geschwenkt, mit Knoblauch, Tomaten,
Pinienkernen, gebratene Champignons VV 9,25 €

Pasta Feta,
mit Blattspinat, Knoblauch und
Schafskäsewürfeln V 8,75 €

Deftige Küche

Iserlohner Sülze,
mit Remoulade und Bratkartoffeln 9,50 €

Himmel und Erde,
gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln,
Apfelmus und Kartoffelbrei 11,75 €

Westfälischer Sauerbraten,
dazu servieren wir Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße 14,75 €

Gefüllte Rinderroulade,
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Speck,
in leichter Senfsauce, dazu Rotkohl und
Kartoffelklöße 15,50 €

Kalbsleber Berliner Art,
mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und
Kartoffelpüree 17,00 €

Geschnetzeltes

Geflügelgeschnetzeltes indische Art,
mit Obst in Currysahnesauce,
Reis und Salat 14,50 €

Schweinegeschnetzeltes Florentiner Art,
mit Spinat, Spargel, mit Muskat, Knoblauch
abgeschmeckt, dazu Spätzle und Salat 17,00 €

Schnitzelecke

Paprikaschnitzel,
mit Zwiebel-Paprikasauce, Pommes frites
und Salatteller VV 12,75 €

Deftiges Radlerschnitzel,
mit Gemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln V 12,50 €

Badisches Schnitzel,
mit einer Birne belegt und mit Camembert
überbacken, dazu Birnenkroketten
und Salatteller V 14,50 €

Schinken Schnitzel,
Lummersteak im Schinkenmantel gebraten,
auf Rahmsauce, dazu Speckbohnen
und Bratkartoffeln 14,50 €

Unsere Klassiker

Hähnchenbrust Tiroler Art,
mit Tomaten und Zwiebeln belegt,
mit Käse überbacken, dazu Basmatireis V 14,50 €

Schweinerücken Provence,
gefüllt mit Schafskäse, auf Rahmsauce,
Gemüse und Spätzle 15,25 €

Schlemmerschüssel,
Schweinemedallions mit Kasslerfleisch,
Spargel, Sauce Hollandaise überbacken,
Champignons und Kartoffelkroketten V 16,75 €

Schweinefilet Gorgonzola,
Medallions belegt mit Gorgonzola,
überbacken mit Sauce Bearnaise,
dazu Röstinchen und Salatteller 18,50 €

Fleisch pur - Steaks aus Argentinien

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter, Steaksaucen, Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salatteller,

Argentinisches Roastbeef	ca. 180 g	19,50 €
Farmer Steak	ca. 250 g	27,00 €
Entrecôte double	ca. 320 g	34,50 €

(Gewichtsangaben immer im Rohzustand)

Das Beste vom Rind

Rinderfilet	ca. 150 g	20,75 €
Rinderfilet	ca. 200 g	27,50 €

Rumpsteak Holzfäller,

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Kroketten und Salatteller 200 g 22,50 €

Filetsteak Mosquite,

zartschmelzende Bearnaise, mit rosa Pfeffer, gebratenen Spätzle und buntem Salat 200 g 27,75 €

Pfeffersteak Madagaskar,

im Pfeffermantel, Pfeffersauce, Pommes frites und Salatteller 200 g 27,50 €

Fisch zum Anbeißen

Matjes Hausfrauen Art,

mit einer Sauce aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 13,50 €

Forellenfilet mediterran,

gebraten, auf mediterranem Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln 16,50 €

Atlantik Seezungenfilet in Eimantel,

mit Broccoliröschen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 18,75 €

Wald und Wiesen Gerichte

Wildragout,

mit Rotwein sautiert, mit Pilzen, dazu Kompott und hausgemachte Spätzle 15,75 €

Zartes Rehsteak,

in Kirschkesselsauce, dazu servieren wir Broccoliröschen, überzogen mit Hollandaise und Mandelbällchen 26,75

Wildhasenrücken,

in Majoransauce mit Steinpilzen und Preiselbeerbirne, dazu Speckbohnen und Birnenkroketten 24,00 €

Kinderkarte

Räuberteller füttern von Muttern 0,00 €

Bob der Baumeister,

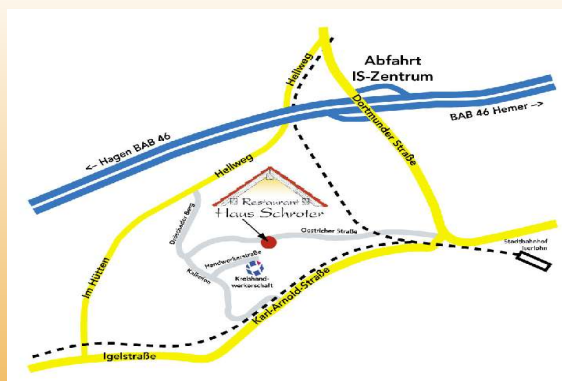
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites 7,00 €

Donald Duck

Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites 11,50 €

Apfel-Pfannkuchen mit Zimt und Zucker 4,50 €

So finden Sie zu uns



Haus Schroter

Speisekarte



Mi. bis Fr. 11:30 bis 14:00 Uhr
17:30 bis 22:00 Uhr.
Sa. und So. 11:30 bis 22:00 Uhr
durchgehende Küche
Mo. & Di. auf Vorbestellung



Party Service

Oestlicher Straße 69

58638 Iserlohn

Tel: 0 23 71 / 50 244

www.schroter.de