




Viele Gerichte auf unserer Speisekarte haben wir gekennzeichnet, die vegetarisch oder vegan sind.
vegetarisch,  vegan.  


Aus dem Suppenkessel


Omas Rinderkraftbrühe,
mit Wurzelgemüse und Eierstich 5,50 €

Tomatensuppe Gärtnerin,
mit Wurzelgemüse und Sahnehaube   6,50 €

Iserlohner Senfsuppe,
mit vielen Kräutern und Rahm  6,50 €


Vorspeisen - Kleine Schlemmereien


Salatteller mit Schafskäsewürfeln
und gerösteten Sonnenblumenkernen  6,00 €

Gebackener Camembert,
mit Birne, gefüllt mit Preiselbeeren, frittiertes
Petersilie, Toast und Butter  7,50 €

Tiefseekrabben im Pfännchen,
in Champignonrahm, frischen Kräutern und
Knoblauch, dazu Toastecken 9,50 €

Salatecke

gemischter **Salatteller,**  5,00 €
aus Eisberg-, Blattsalaten, Gurken, Möhren,
Paprikastreifen und Tomaten mit Hausdressing

Salatteller mit Schafskäsewürfel,
und gerösteten Sonnenblumenkernen  6,00 €


Fitness-Salatplatte,
mit gegrillter Hähnchenbrust und Röstbrot 12,50 €



Geschnitzeltes


Geflügelgeschnitzeltes indische Art,
mit Obst in Currysahnesauce,
Reis und Salat 15,50 €



Schweinegeschnitzeltes Florentiner Art,
mit Spinat, Spargel, mit Muskat, Knoblauch
abgeschmeckt, dazu Spätzle 17,75 €

Vegetarisch - Vegan

Vier **Röstinchen Meran,** mit
Tomatenscheiben, Zwiebeln und pikanten Gewürzen,
mit Käse überbacken und Salatbouquet  11,50 €

Bandnudeln Pesto mit Basilikum
geschwenkt, mit Knoblauch, Tomaten,
Pinienkernen, gebratene Champignons   11,50 €

Pasta Feta,
mit Blattspinat, Knoblauch und
Schafskäsewürfeln  9,75 €

Grünkerntaler mit Curry-
Tomaten-Paprikasauce, dazu Gemüse
und Kartoffelkroketten   12,75 €

Deftige Küche

Iserlohner Sülze,
mit Remoulade und Bratkartoffeln 9,50 €

Westfälischer Sauerbraten,
dazu servieren wir Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße 16,50 €

Gefüllte Rinderroulade,
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Speck,
in leichter Senfsauce, dazu Rotkohl und
Kartoffelklöße 17,75 €



Kalbsleber Berliner Art,
mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und
Kartoffelpüree 17,50 €


Kinderkarte


Bob der Baumeister,
kleines Schnitzel mit Gemüse
und Pommes frites 7,00 €


Apfel-Pfannkuchen
mit Zimt und Zucker  5,50 €

Schnitzelecke

Schweine-, Hähnchen- oder Quinoa-schnitzel (vegan)
Paprikaschnitzel,
mit Zwiebel-Paprikagemüse und
Pommes frites   12,75 €


Hubertus Schnitzel ,
frische Champignons in Rahmsauce, dazu
Kroketten und Salatteller  13,00 €

Deftiges Radlerschnitzel,
mit Gemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln  13,50 €


Badisches Schnitzel,
mit einer Birne belegt und mit Camembert
überbacken, dazu Birnenkroketten
und Salatteller  15,50 €


Schinken Schnitzel,
Lummersteak im Schinkenmantel gebraten,
auf Rahmsauce, dazu Speckbohnen
und Bratkartoffeln 15,50 €

Unsere Klassiker

Hähnchenbrust Tiroler Art,
mit Tomaten und Zwiebeln belegt,
mit Käse überbacken, dazu Basmatireis  15,50 €

Schweinerücken Provence,
gefüllt mit Schafskäse, auf Rahmsauce,
Gemüse und Spätzle 16,75 €

Schlemmerschüssel,
Schweinemedallions mit Kasslerfleisch,
Spargel, Sauce Hollandaise überbacken,
Champignons und Kartoffelkroketten  17,75 €

Schweinefilet Gorgonzola,
belegt mit Gorgonzola, überbacken mit
Sauce Bearnaise, dazu Röstinchen
und Salatteller  19,50 €

Fleisch pur - Steaks aus Argentinien

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

Argentinisches Roastbeef	ca. 180 g	23,50 €
Farmer Steak	ca. 250 g	31,00 €
Entrecôte double	ca. 320 g	39,50 €

(Gewichtsangaben immer im Rohzustand)

Das Beste vom Rind

Rinderfilet	ca. 150 g	23,75 €
Rinderfilet	ca. 200 g	32,50 €

Rumpsteak Holzfäller,

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Kroketten und Salatteller 200 g 26,50 €

Filetsteak Mosquite,

zartschmelzende Bearnaise, mit rosa Pfeffer, gebratenen Spätzle und buntem Salat 200 g 33,75 €

Pfeffersteak Madagaskar,

im Pfeffermantel, Pfeffersauce, Pommes frites und Salatteller 200 g 33,50 €

Fisch zum Anbeißen

Matjes Hausfrauen Art,

mit einer Sauce aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 14,50 €

Forellenfilet mediterran,

gebraten, auf mediterranem Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln 18,50 €

Atlantik Zungenfilet in Eimantel,

mit Broccoliröschen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 19,50 €

Zanderfilet gedünstet,

auf Gemüsestreifen, mit einer feinen Senfsauce, dazu Brühreis und Salatteller 19,50 €

Lachsschnitte auf Pasta,

mit Blattspinat und Sauce Hollandaise 19,50 €

Wald und Wiesen Gerichte

Wildragout,

mit Rotwein sautiert, mit Pilzen, dazu Kompott und hausgemachte Spätzle 18,75 €

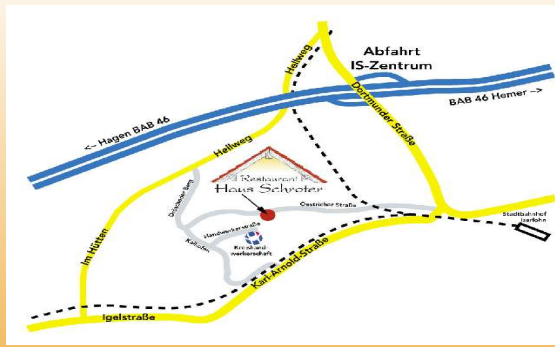
Zartes Rehsteak,

in Kirschkieffersauce, dazu servieren wir Broccoliröschen, überzogen mit Hollandaise und Mandelbällchen 28,75

Wildhasenrücken,

in Majoransauce mit Steinpilzen und Preiselbeerbirne, dazu Speckbohnen und Birnenkroketten 26,50 €

So finden Sie zu uns



Im November - Dezember

Grünkohl mit Mettwurst

und Bratkartoffeln 13,50 €

Grünkohl mit

Kassler, Mettwurst und Bratkartoffeln 17,50 €

Gänsekeule oder Gänsebrust

mit Sauce, Bratapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 24,50 €

Butter-Christstollen Größe I (800g) 19,50 €

Präsent zum Jahresende Größe II (1200g) 27,00 €

Größe III (1700g) 33,50 €

Größe IV (2300g) 46,50 €

auch zum Versenden.



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

Oestricher Straße 69

58638 Iserlohn

Tel: 0 23 71 / 50 244

www.schroter.de