



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Familienbetrieb begrüßen zu dürfen. Fühlen Sie sich herzlich willkommen.

Sehr gerne erfüllen wir Ihre kulinarischen Wünsche, um Ihnen Ihre freien Stunden so angenehm wie möglich zu gestalten.

Bei schönem Wetter ist unsere idyllische Sonnenterrasse für Sie geöffnet.

Öffnungszeiten:

Do. & Fr. 11:30 bis 14:30 Uhr

17:30 bis 22:00 Uhr

Samstag 11:30 bis 22:00 Uhr

Sonntag 11:30 bis 14:30 Uhr

*Montag bis Mittwoch für Familienfeiern
ab 15 Pers, auf Vorbestellung geöffnet.*

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 5,50 €
S = 4,00 €
- Tomatensuppe Gärtnerin,
mit Streifen von Wurzelgemüse und Ginsahnehaube VV 6,50 €
- Iserlohner Thomas Senfsuppe,
mit vielen Kräutern und Rahm V 6,50 €
S = 4,00 €

Vorspeisen - Kleine Schlemmereien

- Salatteller mit Schafskäsewürfeln
und gerösteten Sonnenblumenkernen V 8,50 €
- Drei Röstinchen Meran,
mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und pikanten Gewürzen,
mit Käse überbacken V 8,50 €
- Gebackener Camembert,
mit Birne, gefüllt mit Preiselbeeren, frittierter
Petersilie, Toast und Butter V 8,50 €
- Elsässer Schneckenpfännchen;
in einer Knoblauchsahnemousse, mit Käse
überbacken, dazu Toast 10,75 €
- Tiefseekrabben im Pfännchen,
in Champignonrahm, frischen Kräutern und Knoblauch,
dazu Toastecken 13,50 €

Wald und Wiesen Gerichte

*Wildschweinragout,
mit Rotwein sautiert, mit Pilzen, dazu
reichen wir Kompott und hausgemachte Spätzle* 18,75 €

*Zartes Wildmedaillon von Rücken und Filet
in Kirschkiffersauce, dazu servieren wir Broccoliröschen,
überzogen mit Hollandaise und Krokette* 32,50 €

*Wildhasenrücken,
in Majoransauce mit Steinpilzen und Preiselbeerbirne,
dazu servieren wir Speckbohnen und Krokette* 29,50 €

Fisch zum Anbeißen

*Matjes Hausfrauen Art,
mit einer Sauce aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu
servieren wir knusprige Bratkartoffeln mit Speck* 17,50 €
S = 11,50 €

*Zanderfilet gedünstet,
auf Gemüsestreifen, mit einer feinen Senfsauce,
dazu Brühreis und Salatteller* 27,50 €

*Atlantik Seezungenfilet in Eimantel,
mit Broccoliröschen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln* 22,50 €

Trotz größter Sorgfalt können vereinzelte Gräten enthalten sein!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | | |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1. Farbstoff, | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel, |
| 4. mit Geschmacksverstärker, | 5. geschwefelt, | 6. geschwärzt, |
| 7. gewachst, | 8. mit Phosphat, | 9. mit Milcheiweiß, |
| 10. Zuckerstoffe, | 11. Phenylaninquelle, | 12. koffeinhaltig, |
| 13. Chininhaltig, | 14. mit Taurin, | 15. gentechnisch verändert. |

Salatecke

gemischter Salatteller, V 6,00 €
aus Eisberg-, Blattsalaten, Gurken, Möhren, Paprikstreifen s = 4,00 €
und Tomaten mit Hausdressing und /oder Vinaigrette und
gerösteten Sonnenblumenkernen

Salatteller des Hauses,
mit Käse, Schinken, Thunfisch und Röstbrot 10,50 €

Fitness-Salat,
Salatplatte mit gegrillter Hähnchenbrust und Kroketten 16,50 €

Salatplatte Sylter Art,
mit gebratenen Krabben in Kräuterrührei und Röstbrot 16,50 €

Schnitzelecke

Schweine-, Geflügel- oder Quinoa- schnitzel (vegan)

Schnitzel englische Art,
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salatteller 16,50 €
s = 12,75 €


Paprikaschnitzel,
mit Zwiebel-Paprikagemüse und Pommes frites V V 17,50 €
s = 13,75 €

Hubertus Schnitzel,
frische Champignons in Rahmsauce, dazu
Kroketten und Salatteller V 17,75 €
s = 14,00 €

Deftiges Radlerschnitzel,
mit Gemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln V 18,50 €
s = 14,00 €

Badisches Schnitzel,
mit einer Birne belegt und mit Camembert überbacken,
dazu reichen wir Kroketten und Salatteller V 21,75 €


Unsere Klassiker


*Hähnchenbrust Tiroler Art,
mit frischen Tomaten und Zwiebeln belegt,
mit Käse überbacken, dazu servieren wir Basmatireis*  17,75 €

*Geflügelgeschnetzeltes indische Art,
mit Obst in Currysahnesauce, Basmatireis und Salatteller* 20,50 €
S = 15,50 €

*Schinkenschnitzel
Lummersteak im Schinkenmantel gebraten, auf Rahmsauce,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln* 18,50 €

*Schweinerücken Provence,
gefüllt mit Schafskäse, Gemüse der Saison und Spätzle* 19,75 €

*Schlemmerschüssel,
Schweinemedallions mit Kasslerfleisch und Spargel,
mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Champignonrahm
und Kartoffelkroketten*  22,75 €
S = 15,25 €

*Schweinefilet Gorgonzola,
Medallions belegt mit Gorgonzola, überbacken mit
Sauce Bearnaise, dazu Röstinchen und Salatteller*  23,00 €
S = 16,50 €

Deftige Küche

*Iserlohner Sülze,
mit Remoulade und Bratkartoffeln* 13,50 €
S = 8,75 €

*Westfälischer Sauerbraten,
dazu servieren wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* 20,50 €

*Gefüllte Rinderroulade,
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Speck, in leichter
Senfsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße* 22,50 €

*Kalbsleber Berliner Art, mit gedünsteten
Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Stampfkartoffeln* 19,50 €

Fleisch pur - Steaks aus Argentinien

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

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium Gebrillt.

Argentinisches Roastbeef	ca. 180 g	26,50 €
Farmer Steak	ca. 250 g	34,75 €
Entrecôte double	ca. 320 g	42,50 €

(Gewichtsangaben immer im Rohzustand)

Das Beste vom Rind

Rinderfilet	ca. 150 g	26,00 €
Rinderfilet	ca. 200 g	34,00 €

Rumpsteak Holzfäller,

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,	160 g	23,00 €
dazu Krokette und Salatteller	200 g	28,75 €

Filetsteak Mosquite,

zartschmelzende Bearnaise, mit rosa Pfeffer,	150 g	26,00 €
gebratenen Spätzle und buntem Salat	200 g	34,75 €

Pfeffersteak Madagaskar,

im Pfeffermantel, Pfeffersauce, Pommes frites	150 g	26,75 €
und Salatteller	200 g	35,75 €

Kinderkarte

Räuberteller futtern von Muttern *(Ich hab kein Hunger)* 0,00 €

Bob der Baumeister; *(Is mir egal)*

Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites 8,75 €

Donald Duck, *(Ich will nach Hause)*

Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites 14,50 €

Apfel-Pfannkuchen mit Zimt und Zucker *(Ich weiß nicht)* ✓ 6,50 €

Vegetarisch – Vegan

*Vier Röstinchen Meran,
mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und pikanten Gewürzen,
mit Käse überbacken und Salatbouquet* V 14,50 €

*Bandnudeln in Basilikum Pesto
geschwenkt, mit Knoblauch, Tomaten, Pinienkernen
und Champignons* VV 14,50 €

*Grünkerntaler mit Curry-
Tomaten-Paprikasauce, dazu Gemüse
und Kartoffelkroketten* VV 15,75 €

Das Dessert,

*Rote Grütze,
mit Vanilleeis und Sahne* 6,75 €

*Geeistes Schokomousse,
hell und dunkel, vereint auf
Vanillesauce* 7,75 €

*Sarottibecher
Schokoeis mit Sahne und
Eierlikör* 9,25 €

*Coupe Danmark,
Vanilleeis, heiße Schokoladen-
sauce und Sahne* 9,75 €

*Cassata Parfait,
mit eingelegten, kandierten
Früchten* 7,25 €

*Bananensplit
Banane mit Vanille-, Schoko
und Erdbeereis mit Sahne
und Schokosauce* 9,75 €

*Heißer Apfelstrudel,
mit Vanilleeis und Sahne* 6,25 €

*Gemischtes Eis, Sahne
drei kleine Eisbällchen* 5,50 €
drei große Eisbällchen 7,50 €

*Der heiße Schatzbecher,
heiße Sauerkirschen, Vanilleeis
mit Mandelsahnehaube* 8,75 €

*Amarenabecher
drei Kugeln Amarenaeis, Sahne
und Kirschen* 9,75 €

*Nussknackermärchen,
Walnusseis mit eingelegten
Rosinen und Nüssen in
Jamaica Rum* 9,75 €

Nach dem Essen Kaffee ?

Tasse Kaffee 2,75 €
Espresso 2,75 €
Cappuccino 3,00 €

Essenbestellung für den _____ Restaurant Haus Schroter

	Name	Speisen	Extra (veg. oder..)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			