Restaurant Schneider

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO [UMGEKEHRT] 21
LEICHT MARINIERTER THUNFISCH I KALBSRÜCKEN I ARTISCHOCKE I KAPERN
DAZU EMPFEHLEN WIR:
2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG 0,1L 4,2

JAKOBSMUSCHEL & SCHWEINEBAUCH [36H X 64°C] 20
LINSENSALAT I PIMIENTOS DE PADRON I KÜRBIS I GERÄUCHERTE PAPRIKAMAYO
DAZU EMPFEHLEN WIR:
2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER 0,1L 4,1

ZWEIERLEI ZIEGENKÄSE 16,5
ROTE BETE [GERÄUCHERT]I TOPINAMBUR I QUINOA I WAHLNUSS
DAZU EMPFEHLEN WIR :
2021 WEIßBURGUNDER - MINGES 0,1L 3,2

SCHNEIDER´S GÄNSELEBERTERRINE 28,5
JOGHURT I GRÜNER APFEL I SCHOKOLADE I HASELNUSS
2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH 0,1L 5,3

FELDSALAT VOM LANDAUER MARKT 15
SHERRYDRESSING I KARAMELLISIERTE KERNE I SPECK I CROUTONS

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE 18
WILDFANG GARNELE I JAKOBSMUSCHEL

TOM KHA GAI 15
DUMPLINGS I CHAMPIGNONS I KORIANDER I LABEL ROUGE POULARDE

TELLER EXTRA 2,5

Restaurant Schneider

HAUPTGERICHTE

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIERT FÜR 2 PERSONEN 90
SAUTIERTES GEMÜSE | JUS | SAUCE BERNAISE | TRÜFFEL-PARMESAN POMMES
DAZU EMPFEHLEN WIR:
2019 SAINT LAURENT - MINGES 0,1 3,7

MEDAILLON VOM RINDERFILET 42
SPITZKOHLCANNELLONI | ZWIEBELCONFIT | PARMESAN RÖSTI
DAZU EMPFEHLEN WIR:
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD"- B. KOCH 0,1L 4,8

ZWEIERLEI VOM KALB [ROSA GEBRATEN UND GESCHMORT] 36
PETERSILIENWURZEL | KARTOFFELKRAPFEN | JUS
DAZU EMPFEHLEN WIR:
2022 „CUVÉE BDX RÉSERVE" - M. MEYER 0,1 4,9

ROSA GEBRATENES LAMMKARREE 38
PEPERONATA | GERÄUCHERTE FONDANTKARTOFFEL | TOMPINAMBUR
DAZU EMPFEHLEN WIR:
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD"- B. KOCH 0,1L 4,8

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 31
KARTOFFEL-GURKENSALAT | PREISELBEERE | ZITRONE | KAROTTE

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN 39
DREIERLEI ROSENKOHL | HASELNUSS | SCHUPFNUDELN | JUS

FISCH EMPFEHLUNG DES TAGES
FREGOLA SARDA | WILDER BROKKOLI | FENCHEL | SAFRAN
2021 SAUVIGNON BLANC „FUME" - M.MEYER 0,1L 4,1

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI 28,5
GESCHMORTER RADICCHIO | BUCHENPILZE | BELPER KNOLLE

Restaurant Schneider

FEINSCHMECKER MENÜ

AMUSE BOUCHE

*****

VITELLO TONNATO [UMGEKEHRT]

LEICHT MARINIERTER THUNFISCH | KALBSRÜCKEN | ARTISCHOCKE | KAPERN

21 €

*****

OFFENER RAVIOLI MIT JAKOBSMUSCHEL

ZWEIERLEI BLUMENKOHL | TRÜFFEL | BELPERKNOLLE

22 €

*****

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN [AUS DEM TRIPPSTADTER WALD]

DREIERLEI ROSENKOHL | HASELNUSS | SCHUPFNUDELN | JUS

38 €

*****

„BANKSY“

HASELNUSS | ALLERLEI HIMBEERE | WEIßE SCHOKOLADE

16€

*****

PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS	90 €
MENÜPREIS OHNE RAVIOLI	75 €
WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN	30 €
WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN	22,5 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER.

Restaurant Schneider

SCHNEIDER MENÜ

ZWEIERLEI ZIEGENKÄSE
ROTE BETE [GERÄUCHERT]| TOPINAMBUR | QUINOA | WAHLNUSS

ODER

TOM KHA GAI
DUMPLINGS | CHAMPIGNONS | KORIANDER | LABEL ROUGE POULARDE

*****

ZWEIERLEI VOM KALB [ROSA GEBRATEN UND GESCHMORT]
PETERSILIENWURZEL | KARTOFFEL-TRÜFFELGRATIN | JUS

*****

HAUSGEMACHTES SORBET MIT CHAMPAGNERESPUMA

MENÜPREIS 59 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER.