

Liebe Gäste

Freuen Sie sich auf all unsere Gerichte diese werden frisch zubereitet.
Frisch zubereitetes Essen braucht Zeit. Wir bitten daher um Geduld,
wenn es einmal etwas länger mit dem Essen dauert!

In diesem Sinne „Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst“.

(Francois deLa Rochefoucauld1613-1680)

Ab 20 Personen bieten wir eine Verkleinerte Speisekarte an

Aperitif

Sarti Spritz

0,25l 7,-

Menü

Büsumer Krabbensuppe

Einzelpreis 10,-

Gebackener Burrata auf Tomatenmarmelade
und Basilikumsorbet

Einzelpreis 14,-

Lammrücken unter der Feta-Kräuterkruste
mit knuspriger Polenta und mediterranem Gemüse

Einzelpreis 29,-

Creme Brulee´

Einzelpreis 5,-

Menüpreis 55,-

Kleines Menü ohne Suppe 45,-

*Über die in unseren Produkten enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich
Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden*

Schäferhof Klassiker

Tagessuppe

5,-

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

6,-

Gemischter Salatteller

6,-

Black Tiger Garnele im knusprigem Pankomehl gebacken
mit Gemüsespaghetti

16,-

Sur&Turf

Tatar vom argentinischen Rind und hausgebeizter Thunfisch
mit Avocado dazu Brot

18,-

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Rahmchampignons und Käsespätzle

kleine Portion 17,-

19,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Kleine Portion 27,-

29,-

Tagliatelle in Sizilianisches Kalbsragout
mit Wurzelgemüse und Salsiccia geschwenkt
dazu Parmesan

21,-

Zeller Pfännle

mit Medaillons vom Schweinefilet dazu Spätzle, Pilzrahmsoße

Kleine Portion 22,-

24,-

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße mit Reis

und gebackener Banane

Kleine Portion 19,-

21,-

Schnitzel mit Pommes

17,-

Kalbsleber „Berliner Art“

Mit Apfelschmelze Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

24,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes

20,-

Teigtaschen mit Riccota und Spinat gefüllt auf grünem Spargel-Tomatengemüse
und Parmesanschaum

Kleine Portion 20,-

22,-

Vegane Polentaschnitte knusprig gebacken mit
Gemüse und Pilze belegt und mit veganer Kräuterrahmsoße überbacken

Kleine Portion 20,-

22,-



Schwäbische Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln

13,-



Duett vom Lachs und Garnelenspieß
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

26,-

Kleine Portion nur Lachs 24,-

Weinempfehlung

Castillo de Monjardín Chardonnay 2025

0,1 5,-

0,2 6,-

0,75 24,-

ist ein frischer und lebendiger Weißwein, der Sie mit Aromen von knackigem Apfel, reifer Ananas und einem verspielten Hauch von Banane empfängt. Am Gaumen entfaltet er sich mit einem bezaubernden Leichtgewicht, wobei die anfänglichen tropischen Aromen in zitrische Nuancen übergehen, die die natürliche Säure wecken und das erfrischende Gefühl verlängern.