

Menükarte
Herbst/Winter
(ab 8 Personen)



■ Bewährte Genüsse - Quelle unserer Vielfalt ■

Restaurant Dör'n Schapp, Lange Straße 35, 27412 Vorwerk

Tel.: 04288/95105

Hier geht's zur Webseite: www.doernschapp.de

Menü 1

Mit Schafkäse gefüllte Riesendatteln im Speckmantel gebacken, auf buntem Blattsalat mit gerösteten Walnüssen und Balsamico-Traubendressing

10,80 Euro

Geschmorte Rinderroulade und krosse Entenbrust an gebratenen Pilzen, mit kräftiger Bratensoße und Zwetschgen-Chutney, dazu buntes Möhrengemüse und Rosenkohl mit Muskat, sowie Kartoffelröstinchen und gekochte Kartoffelklöße

36,50 Euro

Birnen-Crumble mit Zimtsauce und Fleur de Sel-Caramel Eis

9,20 Euro

Menüpreis 56,50

Menü 2

Vorwerker Hochzeitssuppe

9,30 Euro

Gebratene Schweinemedallions und in Sesam panierte Hähnchenbrust an gedünsteten Apfelspalten, gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu bunte Gemüse mit Sauce Hollandaise, Rahmsoße, frittierte Herzoginnenkartoffeln und Butterkartoffeln

27,50 Euro

„Rote Grütze mit allem Komfort“

Vanilleeis, geschlagene Sahne und Eierlikör

9,50 Euro

Menüpreis 46,30 Euro

Menü 3

Cremige Kürbissuppe mit Knäckebrot und Kräuterquark

9,90 Euro

Gebratene Festtags Gans

Kross gebratene Gans aus Rhader Aufzucht, im Ganzen präsentiert und danach tranchiert, mit Maronen und Preiselbeerbirne, herzhafter Soße, Apfelrotkraut und Feldrosenkohl, dazu zweierlei Klöße und Butterkartoffeln

48,50 Euro

Englischer Orangenkuchen mit Vanilleschmand und Apfelsinensalat

11,50 Euro

Menüpreis 69,90 Euro

Menü 4

Kleiner Wintersalat mit Senf-Kräutervinaigrette

7,50 Euro

Geschmorter Tafelspitzbraten und mit Schafkäse gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel, an gebratenen Champignons und Preiselbeer Pfirsich, dazu Kartoffel-Kürbisstampf und Rahmwirsing sowie buntes Möhrengemüse und Rosmarinkartoffeln

29,50 Euro

Schokoladencreme mit Vanillesoße und Zimtpflaumen

9,20 Euro

Menüpreis 46,20 Euro

Menü 5

Rote Bete -Tatar, mit Ziegenfrischkäsetaler,
Walnusskrokant und Zwetschenjus
11,60 Euro

Kürbis-Quinoafrikadelle und vegetarisches Schnitzel aus Schafkäse, an gebratenen
Champignons und Zwetschen-Chutney, dazu Apfelrotkraut und
gebratene Kartoffelklöße
28,20 Euro

Kleiner Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis
7,90 Euro

Menüpreis 47,70 Euro

Menü 6

Tomaten-Apfelsuppe mit Mozzarella Schwarzbrot
9,90 Euro

Mutige Lassagne mit Steckrüben und roter Bete sowie gebackene Riesenchampignons
mit Kräuter-Frischkäse Füllung, dazu Rosmarinkartoffeln mit Kürbis-Chutney und eine
große Salatplatte mit Traubendressing und gerösteten Walnüssen
28,20 Euro

Wilstedter Wallnusseis mit Rotweinpflaumen und geschlagener Sahne
10,20 Euro

Menüpreis 48,30 Euro

Hier geht's zurück zur Webseite vom Schapp:

www.doerschapp.de